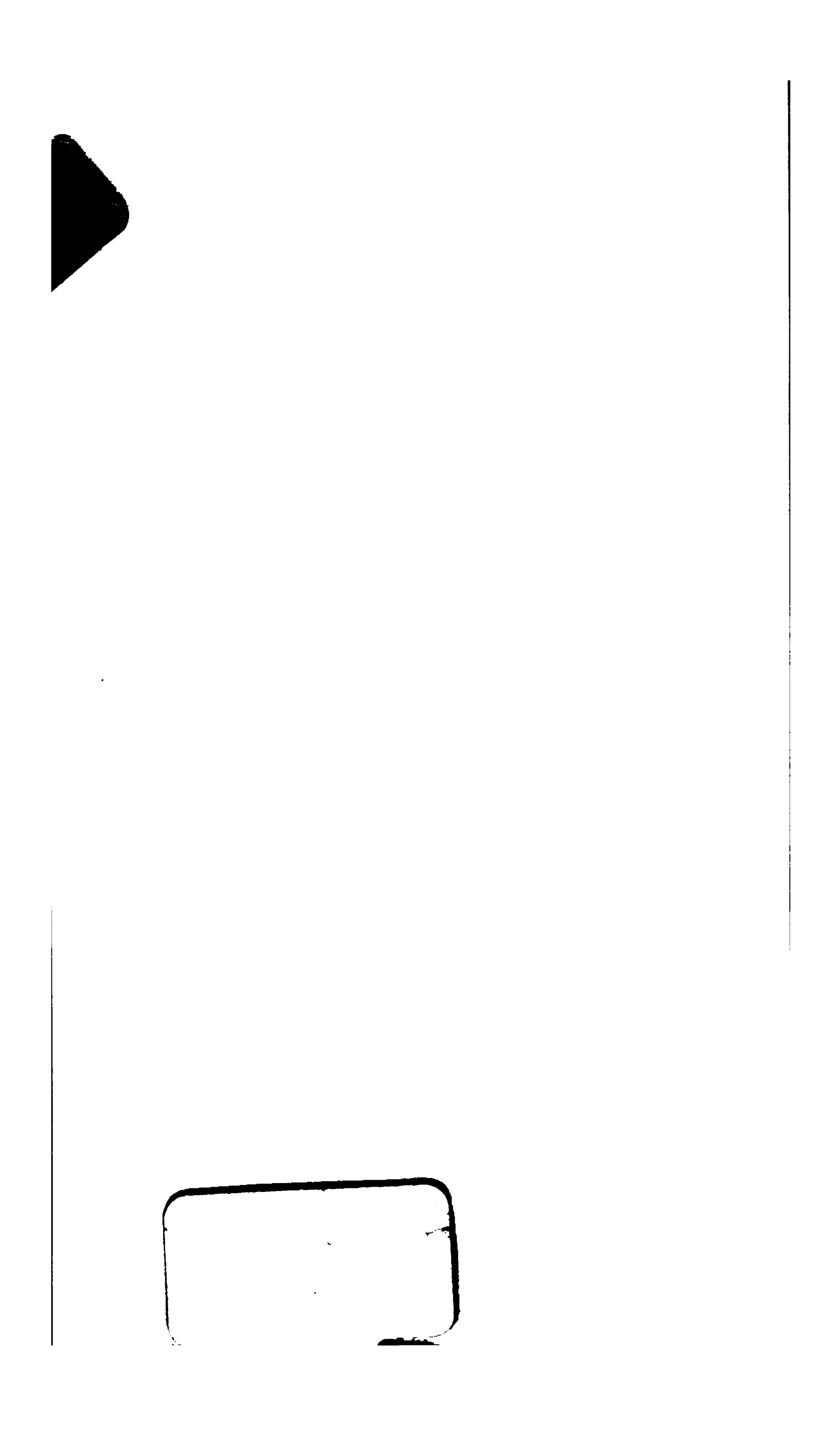


Homöopathisches Kochbuch.

Eine
gedrängte und zugleich gründliche
Anweisung
zur Vereinbarung unsrer gewohnten Küche mit
den Erfordernissen der Homöopathie;

von

Friederike Hehn,
geb. Ritter.

Mit
einem Vorworte
vom
Medizinalrath Dr. Stüler in Berlin.



Berlin, 1834.
Verlag der Buchhandlung von C. Fr. Amelang.
(Brüderstraße Nr. 11.)

Vorrede.

Wie viel zur Erhaltung der Gesundheit auf die Wahl und Zubereitung unsrer Nahrungsmittel ankomme, hat wohl schon Jeder erfahren, welcher, von der Einfachheit einer naturgemäßen Lebensweise abweichend, sich zu den erkünstelten und aus den heterogensten Bestandtheilen zusammengesetzten Genüssen wendete, welche die raffinirten Producte der cultivirten Küche darbieten. Aerzte aller Zeiten und das physische Wohl der Jugend berücksichtigende Erzieher haben es daher für nöthig erachtet, besondre diätetische Vorschriften in dieser Beziehung zu ertheilen, welche, in Uebereinstimmung mit den herrschenden ärztlichen Theorien, oft eben so verschiedenartig, ja widersprechend lauten, wie diese. Ein allgemein giltiges Gesetz hier aufzustellen ist allerdings um so schwieriger, je mannichfacher die Bedürfnisse sind, welche die Besonderheit der physischen Neigungen, der Lebensweise, der Temperatur- und Witterungseinflüsse und der daraus hervorgehenden Gewohnheiten mit sich bringt. Viele diätetische Vorschriften erhalten hiernach nur eine relative Gesetzesbe-

deutung. Da jedoch die Diätetik im Allgemeinen nur den Zweck haben kann, alle bedeutendern Störungen des Gleichgewichtes im Organismus so viel als möglich zu verhüten (denn Gesundheit beruht nur auf Erhaltung dieses Gleichgewichtes in seiner Entwicklung) — so kann auch das allgemeine Prinzip der Diätetik keine besondre Rücksicht auf jenes Austreten aus den Grenzen der naturgemäßen Lebensweise nehmen, wodurch die oben angegebenen Bedingungen der Gesundheit an und für sich schon aufgehoben werden. Dergleichen Abschweifungen zu verhüten, liegt in der Regel dem ärztlichen Wirkungskreise zu fern, während die Erziehung hauptsächlich hier ihren wohlthätigen Einfluß zu bewähren hat.

Der einzige richtige und sichere Grundsatz, wovon demnach jene besondern Vorschriften der ärztlichen Diätetik ausgehen können, würde sich in dem Gesetz aussprechen: Bei den Arten der Nahrungsmittel und ihrer Zubereitung Alles zu vermeiden, was jenes Gleichgewicht — die Gesundheit — stört. Stören aber kann dasselbe nur, was einseitige Bestrebungen im Organismus, besondre, nicht zur Erhaltung und Ernährung nothwendige Thätigkeiten, und folglich fremdartige Reizungen hervorruft. Auf mögliche Vermeidung dieser ihrer eigentlichen Bedeutung nach arzeneilichen Einmischungen in Speisen und Getränken, auf Reinerhaltung des eigentlichen Nahrungsmittels als solchen, und sonach auf Wiederherstellung einer möglichst naturgemäßen Lebensweise zielen vor Allem namentlich auch die von dem Stifter

der Homöopathie gegebenen Vorschriften hin. Die strenge Beobachtung derselben ist aber für Kranke, die sich einer homöopathischen Kur unterwerfen, um so unerläßlicher, da dergleichen arzeneiliche Einflüsse, wie sie das Gleichgewicht im gesunden Zustande aufheben, auch nothwendig die ursprüngliche Einfachheit jeder Krankheit aus den Heilbestrebungen im Organismus, folglich auch die Wirkungen der Arzeneimittel, welche diese Bestrebungen unterstützen sollen, stören müssen.

Die Beobachtung dieser Vorschriften ist also nicht nur unerläßliches Erforderniß zur Einleitung und Durchführung einer homöopathischen Kur, sondern im Allgemeinen auch allen Gesunden zu empfehlen, es müßte denn eine oft unvermeidliche Abnormität in der Lebensweise ihnen gewisse naturwidrige Genüsse zu einem Bedürfnisse gemacht haben, dessen sie sich nicht ohne bedeutende Nachtheile für ihre Gesundheit plötzlich entäußern können.

Ganz besonders aber ist Müttern und Pflegerinnen zu empfehlen, sich bei Ernährung von Kindern nach diesen Vorschriften zu richten, weil sie durch Vermeidung fremdartiger Reizungen so manchen einseitigen und übereilten Entwickelungen, einer übergroßen Erregbarkeit und Empfänglichkeit und sonach auch einer Reihe von Krankheiten vorbeugen können, welche eben darin ihren Grund haben.

Eine Anleitung zu schmackhafter und kräftiger Zubereitung reiner Nahrungsmittel in mannichfacher Auswahl geben nachstehende Koch-Vorschriften, welche um so mehr Empfehlung verdie-

nen, da die bisher in diesem Sinne und zu diesem Zwecke abgefaßten Kochbücher sich von oben erwähnten verbotenen Einmischungen nicht hinlänglich rein erhalten haben.

Die durch frühere Schriften schon bekannte Verfasserin hat sich, wie dieß von einer so erfahrnen Köchin zu erwarten steht, und wie Kenner versichern, bestrebt, dem oft gehörten Vorwurfe, als ob die homöopathische Lebensweise sich auf gar zu wenige Genüsse beschränken müsse, durch eine große Mannichfaltigkeit der Gerichte zu begegnen, zu deren Bereitung sich die Künste der süddeutschen Küche mit der von Norddeutschland vereinigen. Und somit, denke ich, wird sie mit diesem Kochbuche dem Publikum eine willkommene Gabe darreichen.

Das Verzeichniß der Nahrungsmittel, deren Gebrauch bei einer homöopathischen Diät untersagt oder nur bedingungsweise erlaubt ist, wird dem Buche selbst vorangehen.

Berlin, den 15ten August 1833.

Dr. Stüler,
Medizinalrath.

Inhalts-Verzeichniß.

Erster Abschnitt.

Von der Zubereitung verschiedener Suppen.

Zweiter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Saucen.

Dritter Abschnitt.

Von der Zubereitung des Fleisches.

Vierter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Fische.

Fünfter Abschnitt.

Von der Zubereitung verschiedener Gemüse.

Sechster Abschnitt.

Von der Zubereitung verschiedener Puddings und Mehlspeisen.

Siebenter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Pasteten.

Achter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Braten.

Neunter Abschnitt.

Von der Zubereitung verschiedener Backwerke.

Zehnter Abschnitt.

Von der Zubereitung verschiedener Compots, Cremes und Flameris.

Elfter Abschnitt.

Von der Zubereitung einiger Getränke.

Zwölfter Abschnitt.

Von der Zubereitung eingemachter Früchte.

Erlaubte Genüsse.

Fleischarten.

Wildpret, doch nicht zu altes, Rind- und Schöpsenfleisch, roher magerer Schinken ohne Pfeffer, Hühner, Truthühner, nicht allzu junge Tauben, gebratenes Kalbfleisch. — Unter den Fischen: Forellen, Hecht, gewässerte Heringe, dergleichen Sardellen, Karpfen, doch ohne Gewürze, Wurzeln und Essig.

Butter, nicht zu alter Käse ohne Kümmel.

Weiche Eier.

Ungewürzte und nicht zu fett bereitete Mehlspeisen.

Gemüse.

Spinat, Schoten, Bohnen, Mohrrüben, Blumenkohl, Kohlrabi, weiße Rüben, Teltower Rübchen, Weißkraut, Kartoffeln. Die verschiedenen Hülsenfrüchte, als: Reiß, Gräupchen, Gries, Grütze, Hirse, Spelz, Sago, Salep, Erbsen, Linsen, Bohnen.

Reifes Obst.

Pflaumen, süße Kirschen, Aepfel, Birnen, Weintrauben, Himbeeren, Stachelbeeren, Mispeln, Aprikosen, Korneliuskirschen, Erdbeeren; die getrockneten oder mit reinem Zucker ohne Gewürze eingemachten Früchte derselben, so wie bisweilen aus diesen bereitetes Eis, ebenfalls ohne Zusatz von Gewürzen. (Bei Colik und Durchfall sind auch die grünen Gemüse, die Obstarten und weichen Eier untersagt.)

Getränke.

Reines, oder bis zur angenehmen Süßigkeit mit Zucker, Himbeersaft (in einigen chronischen Krankheiten mit einem Theile Wein auf zwölf Theile) gemischtes Wasser, völlig reines, nicht zu stark gehopftes, gut ausgegohrenes Weiß- und Braunbier, Luftmalz- und Halbbier, ungewürztes Warmbier, Abkochungen von getrocknetem Obst, Hafergrütze, Gerste, Reiß, Gräupchen, — Cacao und wie Kaffee gebranntes Korn, Rindfleisch-, Hühner- und Taubenbrühe, Kuhmilch, (seltener Buttermilch), Mandelmilch, die durchaus keine bittere Mandeln enthalten darf, ungewürzte Chocolate.

Zur Reinigung der Zähne bedienen sich Kranke des reinen Wassers mit einer mäßig scharfen Bürste.

Die nöthigen Zahnpulver, Zahntincturen und sonstigen Zahnmittel, sämmtlich streng nach den Grundsätzen der Homöopathie bereitet, sind allein ächt bei dem Zahnarzt Gutmann in Leipzig, Hainstraße 339, zu finden, der auch ein Lager der nöthigen Bürsten stets vorräthig hält.

Täglich mache man sich, wenigstens eine Stunde, mäßige Bewegung in freier Luft.

Verbotene Genüsse.

Fleischarten.

Schweine=, Enten=, Gänse=, Pökel=Fleisch, Wurst. Die meisten Fischarten: Aal, Lachs, marinirte Heringe, Pöcklinge, Austern, Krebse. — Gänse= und Schweinefett, ranzige Butter, harte Eier, Honig.

Gewürzhafte Kräuter, Saamen und Wurzeln.

Sauerampfer, Spargel,*) Senf, Meerrettig,*) Petersilie, Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie, Rettig, Radischen, Runkelrüben, Pfefferkraut, Kümmel, Majoran, Salbei, Dill, Koriander, Basilikum, Fenchel, Wachholderbeeren, Pilze, Hagebutten, Pfeffermünze, Brunnenkresse, Pastinakwurzeln, Kalmus, Kräutersuppen, Kräuterkäse, Cichorien und Skorzonerwurzeln.*)

Eigentliche Gewürze.

Zimmt, Safran, Ingwer, Pfeffer, Muscatennuß, Vanille, Cayennepfeffer, Soja, Lorbeerblätter,

Citronenschalen, *) Citronat, bittere Mandeln, Nelken, neue Würze, Welsche-Nüsse an Speisen, Saucen, Getränken, Confituren, eingemachten Früchten, Gefrornem, — gewürzte Chokolate, gewürztes Backwerk.

Anmerkung. Die mit *) bezeichneten Gewürze sind ausnahmsweise nur in chronischen Krankheiten gestattet.

Getränke.

Mineral-Wässer, als: Selterer, Fachinger, Geilnauer ꝛc. Wein, Cognac, Arac, Rum, Branntwein, Liqueure jeder Art, Bischof, Punsch, Cardinal, Necos ꝛc. Kaffee, starker chinesischer und russischer Thee, die Theeaufgüsse aus Fliederblüthen, Chamille, Baldrian, Ehrenpreis, Schafgarbe, Melisse, Quecken, Brust- und blutreinigender Thee, Biere, welche betäubende Kräuter enthalten, Doppelbiere, Biere mit Zusatz von Ingwer oder andern Gewürzen. — Vegetabilische Säuren, wie: Citronensäure, mit scharfen Stoffen geschärfter Essig und damit bereitete Saucen, Salate, saure Gurken, italienische Salate, Kräuteressig u. s. w.

Aus arzneilichen Stoffen: China, Sandelholz, Cascarilla, Ambra, Holzkohle, Weinsteinrahm u. s. w. zusammengesetzte Zahnpulver, Zahntincturen und Essenzen; aus Ambra, Moschus, ätherischen Oelen aller Art bereitete Parfümerien, Pomaden, Seifen-,

Riech- und Waschwasser, Riechen an Eau de Cologne, Eau de Luce, Naphthen, Riechsalz rc. — Räucherpulver, Räucherwasser, Ofenlack, Räucherkerzen rc. Schwefel- und Schwefelhölzchen-Dampf, Kräuter- und wohlriechende Schnupftabake, stark duftende Blumen, riechende Salben, Pflaster, spanische Fliegen und sonstige innere und äußere Hausmittel, große Stubenhitze, vieles Sizzen, Schaukeln, langer Mittagsschlaf, Nachtleben, sumpfige Wohnung, dumpfiges Zimmer, karges Darben, so wie übermäßige und anhaltende Anstrengungen des Geistes.

Abweichungen von diesen allgemeinen Vorschriften wird der Arzt, nach der verschiedenen Beschaffenheit der Krankheit und der Körperconstitution, besonders angeben.

Anmerkung. In acuten (schnell verlaufenden) Krankheiten muß diese Diät-Vorschrift ohne Ausnahme auf's strengste beobachtet werden, falls nicht der Arzt es nöthig findet, den Kranken auf einzelne bestimmte Speisen und Getränke zu beschränken.

Erster Abschnitt.

Von der Zubereitung verschiedener Suppen.

1. Bouillon zu allen Suppen.

Um einen recht kräftigen Bouillon zu bekommen, muß man zu 1½ Pfund Rindfleisch 1 Quart Wasser rechnen. Man wäscht das Fleisch einige Mal ab, läßt es aber nie lange im Wasser liegen, indem dadurch das Fleisch sowohl als die Brühe schlecht und abschmeckend wird. Dann setzt man es mit kaltem Wasser bei und salzt es sogleich, damit es gehörig durchzieht. So läßt man es 3, oder, wenn es ein großes Stück ist, auch 4 Stunden ganz langsam kochen, worin man es immer erhalten und sehr darauf sehen muß, daß es nicht zu stark kocht und dann wieder lange steht, ohne nur zu ziehn. Nach dem Abschäumen, welches gleichfalls sehr sorgfältig geschehen muß, giebt man einige Mohrrüben, Zuckerwurzel, ein paar abgeschälte

rohe Kartoffeln, eine kleine Kohlrabi und ein Bischen Weiß- oder Blumenkohl dazu, damit der Bouillon einen angenehmen Geschmack bekommt. So gebraucht man nun diesen zu jeder Art von Brühsuppen, welche hier noch näher angegeben sind.

2. Suppe mit Graupen.

Man kann zu 2 Quart Bouillon ¼ Pfund Graupen rechnen, wenn man von der schönen runden Sorte nimmt. Diese werden mit kaltem Wasser und einem Stückchen Butter zum Feuer gesetzt, ganz langsam ausgequollen und dick und sämig gekocht, dann in den größern Topf mit einem ganz kleinen Stückchen Butter recht tüchtig durchgeschlagen, der abgeklärte Bouillon kochend darauf gegeben, und so noch etwas durchgekocht, dann einige Eidotter nach Verhältniß der Quantität, ungefähr 2 zu einem Quart, dazu gequirlt und dann zu Tische gegeben.

3. Suppe mit Reiß.

Man weicht den Reiß, welchen man zu der Suppe bestimmt hat, in kaltem Wasser ein, und läßt ihn wenigstens eine Stunde darin stehn, damit sich das Unreine, welches dem Reiß gewöhnlich einen sauren Geschmack giebt, auflös't. Dann wäscht man ihn mit der Hand oder mit einem Quirl so lange, bis das frisch darauf gegossene Wasser ganz

rein bleibt. Nun gießt man erst ein paar Mal kochendes Wasser darauf, und dann wird er zum Bouillon gegeben.

4. Suppe mit Mehlgräupchen.

Dazu verfertige man einen Teig wie zu den geschnittenen Nudeln, aber so fest, als nur immer möglich ist. Derselbe wird nun auf dem Reibeisen gerieben, dazwischen immer wieder in etwas Mehl eingetaucht, damit er besser zu reiben ist, und dann getrocknet zum Bouillon gegeben. Diese Mehlgraupen sind auch sehr gut, wenn man sie in frischer Butter ganz dunkelgelb röstet und dann, in Ermangelung der Fleischbrühe, in gehörig gesalzenem Wasser aufkocht; nur müssen sie nicht zu dünn gemacht werden.

5. Suppe mit Gries.

Wenn der zur Suppe bestimmte Bouillon kocht, nimmt man den feinen Gries, quirlt ihn mit etwas kaltem Wasser an, gießt unter beständigem Umrühren denselben zur Brühe, und läßt ihn langsam, aber ja gehörig auskochen. Man kann auch den Gries mit Wasser und Butter sehr gut kochen; nur muß man dabei darauf sehen, daß die Butter frisch und ohne Beigeschmack ist. Auch so geröstet, wie bei den Mehlgraupen gezeigt worden, schmeckt er sehr gut.

6. Suppe mit Nudeln.

Man verfertige sich die Nudeln vorher auf die gewöhnliche Weise, und rechne auf 2 Personen 1 Ei, welches man mit etwas Salz und so viel Mehl vermengt, daß der Teig, wenn man ihn auf dem Brett knetet, sich gar nicht mehr anhängt. Dann wird er so dünn wie möglich ausgerollt und auf ein reines Tuch gelegt, damit er gehörig abtrocknet — jedoch so, daß er nicht bricht — dann in einige Theile zerschnitten, zusammengerollt, und nun die Nudeln so fein, als es nur immer möglich ist, geschnitten. Wenn die dazu bestimmte Fleischbrühe kocht, streut man die Nudeln ganz lose hinein, und läßt sie nur kurze Zeit kochen oder vielmehr nur einige Mal überwellen, indem sie sonst schlissig werden.

7. Suppe mit Hühnern.

Man wäscht und reiniget die Hühner von Allem, was einen übeln Geschmack geben kann, und setzt sie dann mit kaltem Wasser und einigen Händen voll grüner Erbsen, Mohrrüben oder Zuckerwurzeln zum Feuer. Wenn die Hühner gehörig weich sind, werden sie heraus genommen, die Brühe durch ein Haarsieb gegossen und über gerösteter oder in Butter gebratener Semmel angerichtet. Auch mit Nudeln sind die Hühner gut; nur müs-

sen dann die Erbsen wegbleiben und an deren Statt einige der benannten Wurzeln mit gekocht werden.

8. Kraftsuppe.

Man schneidet von 2 oder 3 Suppen-Hühnern, nachdem sie rein geputzt sind, die Brüste ab, und stößt das Uebrige in einem Mörser ganz klein. Dann nimmt man auf 2 Pfund Suppen-Knochen, welche recht oft durchgehauen seyn müssen, eine Hand voll Mohrrüben und eben so viele Zuckerwurzeln, setzt dieses zusammen mit 5 Quart Wasser zum Feuer und läßt es bis auf die Hälfte einkochen. Dann wird es durch ein Haarsieb gegossen und wieder zum Feuer gebracht, um folgende Klößchen darin zu kochen: Man hackt das Fleisch von den Hühnerbrüsten ganz fein, dann rührt man ¼ Pfund frischer oder doch wenigstens recht rein ausgewaschener Butter zu Sahne, thut nach und nach das Gelbe von 6 Eiern hinein; dann das gehackte Hühnerfleisch, 1 Eßlöffel voll feines Mehl, den Schnee von den 6 Eiern, gehörig Salz, und zuletzt so viel geriebene Milchbrote, bis man Klößchen davon machen kann. Diese müssen dann sogleich in die kochende Brühe, so daß die geriebenen Milchbrote beim Kochen aufquellen, damit sie schön locker werden, worauf sie, nachdem man eins davon geprobt hat, ob sie auch gar seyen, zu Tische gegeben werden. Diese

Suppe kann man auch von alten oder jungen Tauben machen; nur daß man immer mehr Tauben als Hühner dazu nehmen muß. Auch kann man, statt der Klößchen, Graupen, Reiß oder geröstete Semmel nehmen.

9. Suppe von Lerchen.

Man schneidet 1 Pfund Rindfleisch in dünne Scheiben und setzt es mit einem Stücke Butter auf Kohlen, giebt etwas Mohrrüben dazu und läßt es $\frac{3}{4}$ Stunden schmoren. Unterdessen werden 8 bis 10 Lerchen recht schön gebraten, und ihnen dann, wenn sie gar sind, die Brust abgeschnitten, das Uebrige im Mörser fein gestoßen und zu dem Fleische gethan, damit es auch noch recht tüchtig mit dämpft. Eben so wird ein kleines Zweipfennig-Milchbrot in feine Scheibchen geschnitten und so lange noch mit gedämpft, bis es ganz blaßgelb ist. Dann füllt man gute Fleischbrühe darauf, läßt es 1 gute Stunde kochen, und gießt es durch ein Haarsieb in die Terrine, worein man geröstetes Milchbrot und die Lerchenbrüste legt. Auf diese Weise kann man von jeder Art Vögel eine Suppe bereiten. Selbst von Sperlingen schmeckt sie sehr gut; nur muß man darauf sehen, sie jung aus den Nestern zu bekommen, weil da das Brustfleisch noch zart ist.

10. Suppe von Kälbermilch.

Man schwitzt einen Eßlöffel voll feines Mehl mit einem Stücke Butter etwas an, dann hackt man drei Paar Kälbermilch, nachdem man sie vorher etwas in kochendem Wasser verwellt und von allen Häuten und Adern gehörig gereiniget hat, recht fein, giebt sie zu dem Mehl und der Butter, schwitzt sie noch eine Viertelstunde mit, und gießt dann 1½ Quart kochender Fleischbrühe dazu, läßt sie gut durchkochen, und giebt sie über in Butter gebratenes Milchbrot in die Terrine.

11. Suppe mit eingelaufenen Gliedern.

Man quirlt 4 Eier mit 3 Löffeln Mehl und etwas Salz recht tüchtig durch einander; dann wird es in den kochenden Bouillon über den Quirl ganz langsam gegossen, gerade an der Stelle, wo die Brühe kocht. Wenn es ein Mal in die Höhe gestiegen ist, kann es auch schon zu Tische gebracht werden.

12. Suppe von Eiergerste.

Man quirlt 3 Eier mit einem gehäuften Tassenkopf geriebenen Milchbrotes durch, salzt es gehörig und gießt dann ungefähr 1 Quart kochenden Bouillon darauf, wobei aber immer gequirlt wer-

den muß; darauf läßt man es eine Viertelstunde kochen und giebt es dann zu Tische.

13. Suppe mit Plinzen.

Man verfertiget dazu den Bouillon, wie Nr. 1. gezeigt worden ist. Dann bäckt man von 4 Eiern, 3 Löffel voll Mehl und so viel Milch, als dazu nöthig ist, ganz dünne Plinzen, ungefähr so dick, wie starkes Papier, rollt sie zusammen und schneidet fingerbreite Streifen oder Nudeln davon, schüttelt sie locker in die kochende Brühe und läßt sie noch eine Viertelstunde kochen.

14. Suppe mit Semmelklößchen.

Ein Viertelpfund Butter wird zu Sahne gerieben, nach und nach das Gelbe von 6 Eiern und zuletzt der Schnee davon dazu gerührt; dann giebt man so viel geriebenes Milchbrot dazu, daß sich der Teig nur gerade zu kleinen runden Klößchen formiren läßt, und dann, nachdem sie gesalzen sind, legt man sie in die kochende Brühe. Wenn sie in die Höhe steigen, zieht man sie vom Feuer zurück, läßt sie aber noch eine gute Zeit wohl zugedeckt stehen, indem sie dadurch recht leicht und locker werden. Wer das Süße liebt, kann ein ganz klein wenig Citronenschale auf Zucker abreiben, und dann noch so viel Zucker, als beliebig ist, dazu thun.

15. Suppe mit Schwemmklößchen.

Nachdem man 3 Eier mit noch einmal so viel Milch und ungefähr 6 Löffel voll vom feinsten Mehl recht gut durchgerührt hat, läßt man 4 Loth Butter schmelzen, wenn es seyn kann, in einer wohl verzinnten Kasserolle, rührt das Eiermehl dazu und läßt es auf Kohlen unter beständigem Umrühren zu einem dicken, ganz steifen Teige kochen. Dann muß es ganz erkalten, wo man dann noch 3 Eier, wovon das Weiße zu Schnee geschlagen wird, etwas Zucker und Citronenschale dazu rührt, die Klößchen mit einem Löffel in kochende Brühe legt, und, so wie sie in die Höhe kommen, sogleich zu Tische bringt.

16. Suppe mit Fleischklößchen.

Man hackt 1 Pfund Rindfleisch, welches man von allen Sehnen und Häuten befreit hat, mit ¼ Pfund Nierenfett recht fein, (besser ist es, wenn das Fleisch vorher mit einem blechernen Löffel geschabt worden); dann werden 4 Eier mit 4 Löffeln voll Sahne und ungefähr 4 guter Hände voll geriebenen Milchbrots zu dem Fleische gerührt, gehörig gesalzen und dann kleine runde Klößchen gemacht, wovon man erst eins zur Probe in die kochende Brühe legt, um es, wenn es etwa zu fest ist, noch mit einem Ei zu verdünnen, oder im entgegenge-

setzten Falle mit etwas geriebener Semmel nachzuhelfen. Diese Klößchen kann man in Wasser kochen, auch die ausgeschabten Sehnen und Häute dazu werfen, wenn man die Klöße wieder gehörig davon absondert. Auch in dünner Erbssuppe sind sie anzuwenden.

17. Suppe mit Fischklößchen.

Einen Karpfen oder Blei schuppt und putzt man ganz rein, schneidet das Fleisch von den Gräten so gut wie möglich ab und hackt es ganz fein. Dann giebt man 4 Loth geschmolzener Butter, 3 Eier, eine halbe Tasse laue Milch und so viel geriebene Semmel, als nöthig ist, dazu, salzt es und macht kleine runde Klößchen davon. Sollten sie in der Dicke nicht recht seyn, so hilft man auf die obige Weise nach, legt sie in kochende Brühe und läßt sie eine Viertelstunde kochen.

18. Suppe mit Griesklößchen.

Man reibt ¼ Pfund Butter zu Sahne und thut nach und nach das Gelbe von 6 Eiern dazu. Dann thut man ½ Pfund ganz feinen Gries dazu, und zuletzt den Schnee von den 6 Eiern, salzt es gehörig und legt kleine runde Klößchen davon in kochende Brühe. Diese Klöße müssen eine Stunde kochen.

19. Suppe mit abgestochenen Eiern.

Man quirlt 6 Eier mit $\frac{1}{4}$ Quart Milch und etwas Salz gehörig durch. Wenn dieses geschehen ist, so stellt man den Topf mit dieser Masse in eine Kasserolle, worin kochendes Wasser ist, und läßt es so lange fort kochen, bis diese Eier so fest sind, daß man mit einem Löffel Klößchen in den Bouillon stechen kann. Letzterer muß schon in der Terrine seyn, denn wenn man die Klöße zuerst hinein legt und die Brühe darauf gießt, so zergehen sie.

20. Suppe von klarem Bouillon.

Wenn der nach Nr. 1. bereitete Bouillon gekocht hat, werden Semmelscheiben recht schön hellgelb geröstet, eben so vorher verlorne Eier bereitet, und dann für jeden der Gäste 1 Ei und 1 Semmelscheibe gegeben.

21. Suppe mit Kartoffelklößchen.

Man rührt 4 Loth Butter zu Sahne, thut von 6 Eiern das Gelbe dazu, und ungefähr 1 Eßlöffel weißes Mehl und 6 Löffel voll kalt geriebener Kartoffeln, schlägt das Weiße der 6 Eier zu Schnee, salzt es und legt es dann in kochende Brühe. Man muß auch proben, ob sie in der Dicke gut sind und nicht zerfahren, wo dann mit Eiern oder

Mehl nachgeholfen werden kann. Diese Klöße dürfen nur sehr kurze Zeit kochen.

22. Suppe mit Butterklößchen.

Man rührt ¼ Pfund Butter zu Sahne, schlägt 2 ganze und das Gelbe von 2 Eiern dazu, rührt so viel Mehl hinein, daß man gerade mit einem Löffel, der vorher in kochende Brühe getaucht worden, kleine Klößchen in den Bouillon legen kann. Der Teig darf nicht zu weich seyn, damit sie nicht zerfahren; deshalb ist es gut, wenn man sie vorher probt.

23. Suppe von Hafergrütze.

Man rechnet in der Regel auf 1 Quart Suppe einen halben Tassenkopf Hafergrütze. Diese quirlt man mit kaltem Wasser einige Mal durch, und dann gießt man kochendes Wasser noch 2 Mal darauf, womit man sie gleichfalls noch recht schön abspült, damit sie sich recht weiß und klar kocht. Wenn sie sich nun ganz weich und sämig gekocht hat, treibt man sie durch ein Haarsieb, und gießt auch wohl noch kochendes Wasser zu, damit sich alles Sämige völlig heraus zieht. Dann gießt man diesen Haferschleim wieder in den Suppentopf, giebt ein Stück Butter, etwas Salz, ein wenig Citronenschale, Zucker und gereinigte kleine Rosinen dazu, läßt ihn noch gehörig durchkochen, und richtet

ihn über würflicht geschnittener und in Butter gebratener Semmel an.

24. Suppe von Weißbier.

Man nimmt 1 Eßlöffel voll Kartoffelmehl und rührt es mit etwas Weißbier dünn. Das übrige Bier (nämlich von einem Quart) setzt man mit Zucker und ein wenig Citronenschale auf das Feuer. Wenn es kocht, so wird das verdünnte Kartoffelmehl dazu gethan und so lange gekocht, bis es gar ist, und dann über in Butter gebratenem Milchbrot angerichtet.

25. Suppe von Reißgries.

Auf 1 Quart Weißbier nimmt man 4 Loth Reißgries, behandelt ihn eben so, wie das Kartoffelmehl, nur daß der Gries länger kochen muß. Auch läßt man ein Stückchen Butter, Salz und Zucker mit kochen und zieht zuletzt die Suppe mit ein paar Eiern ab.

26. Suppe von Weißbier mit Sago.

Man kann zu 1 Quart Bier ungefähr 4 Loth Sago nehmen. Derselbe wird in kaltem Wasser abgewaschen, dann ein paar Mal mit kochendem Wasser nachgebrüht und wieder kalt recht tüchtig mit der Hand durchgewaschen, welches man am bequemsten in einem Durchschlage thut, den man

in das Wasser hält. Wenn dieses geschehen ist, so setzt man ihn mit kochendem Weißbier, Zucker und nur einem kleinen Streifchen Citronenschale zum Feuer und läßt ihn ganz langsam aufkochen. Sollte er zu dick werden, so kann man immer noch abgekochtes Bier dazu gießen. Wenn man den Sago mit Wein kochen will, so verfährt man eben so damit, nur daß man ihn erst in Wasser ausquellen läßt und dann den Wein dazu thut.

27. Suppe von Weißbier mit Eiern.

Man kocht 1 Quart Weißbier mit Zucker und etwas Citronenschale auf, legirt es mit dem Gelben von 3 Eiern, 1 Theelöffel voll Mehl und einem halben Tassenkopf kaltes Weißbier. Dann setzt man es noch einmal auf schwaches Kohlenfeuer, läßt es unter beständigem Umrühren ziehen und richtet es über gerösteten oder in Butter gebratenen Milchbroten an. Man kann auch Zwiebäcke dazu nehmen.

28. Milchsuppe mit Klößchen.

Man kocht die Milch mit Zucker auf, thut von dem in Nr. 22. beschriebenen Teige kleine Klößchen in dieselbe, läßt sie aber ja nicht zu lange kochen, und bringt sie sogleich nach dem Anrichten zu Tische.

29. Milchsuppe mit Plinzen.

Man macht von 3 Eiern, 3 Löffeln voll Mehl, etwas Zucker, einer Prise Salz und Milch, so viel als nöthig ist, Plinzen. Nachdem sie alle gebacken, werden sie in feine Streifchen geschnitten und in die kochende Milch gethan, wo sie nur ein paar Mal aufkochen dürfen.

30. Milchsuppe mit Schneeklößchen.

Man kocht 1 Quart Milch mit Zucker auf. Unterdessen schlägt man von 6 Eiern das Weiße zu steifem Schnee, legt denselben löffelweise in die kochende Milch, kehrt ihn mit einem Schaumlöffel um und legt ihn dann auf ein Sieb, damit er abläuft. Dann wird die kochende Milch, mit dem Gelben der 6 Eier legirt, in die Terrine gethan, Schneeklößchen darauf gelegt, dick mit Zucker bestreut und zu Tische gegeben. — Man kann jede Art von Klößchen und andern Dingen, als Nudeln, Reiß, Gries, Graupen, Sago rc. in Milch kochen und als Suppe zur Tafel geben.

31. Suppe von Borsdorfer Aepfeln.

Man schält und schneidet die Aepfel in kleine Stückchen und setzt sie mit Wasser und etwas Citronenschale zum Feuer, wo man sie ganz zerkochen läßt. Dann werden sie durch ein Haarsieb gestri-

chen, Zucker, kleine Rosinen, welche man gut gereiniget hat, dazu gethan und noch so lange gekocht, bis letztere weich sind. Alsdann wird zu 1 Quart solcher Suppe 1 Tassenkopf voll Wein, 1 Theelöffel Kartoffelmehl und das Gelbe von 3 Eiern durchgequirlt und die Suppe damit legirt. So läßt man sie noch ein wenig aufkochen, welches jedoch unter beständigem Umrühren geschehen muß, und richtet sie dann in die Terrine an. Man kann den Wein und die Rosinen auch ganz weglassen, wenn es der Arzt verbietet. Auch kalt schmeckt diese Suppe sehr gut, wenn man sie mit Biscuitplätzchen garnirt.

32. Suppe von Kirschen.

Dazu kann man frische und trockne Kirschen nehmen, nur müssen es süße schwarze Kirschen, durchaus keine saure seyn. Diese werden mit Wasser und etwas Citronenschale ganz weich gekocht, durch ein Haarsieb gestrichen und dann wieder zum Kochen gebracht, wo man erst Zucker nach Belieben dazu thut. Auf 1 Quart Wasser nimmt man $\frac{1}{2}$ Metze Kirschen und einen schwachen Löffel voll Kartoffelmehl, welches man, wenn es der Arzt erlaubt, mit Wein abrühren kann.

33. Suppe von Pflaumen.

Eine halbe Metze frischer Pflaumen werden so

lange in kochendes Wasser gelegt, bis die Haut bequem abgeht. Die Steine werden dann heraus gedrückt und die Pflaumen in einen Topf gethan. Zu ½ Metze Pflaumen werden 2 Quart Wasser gegossen, etwas Citronenschale und Zucker nach Gutdünken dazu gegeben und nun so weich gekocht, daß man sie ganz fein zerquirlen kann. Dann wird etwas Kartoffelmehl, mit Wein oder Wasser abgezogen, dazu gethan und über geröstetem Milchbrot oder Zwieback angerichtet. Man kann diese Suppe kalt eben so gut als warm geben.

34. Suppe von Aprikosen.

Zu 1 Quart Wasser nimmt man 15 Stück Aprikosen, schneidet dieselben auf, daß die Steine heraus kommen, bringt sie nun mit dem gehörigen Zucker und etwas Citronenschale zum Feuer und läßt sie ganz zu Muß kochen. Dann werden sie durch ein Haarsieb gestrichen, und mit 1 Tassenkopf Wein oder Wasser und einem halben Eßlöffel Kartoffelmehl abgequirlt, zur Suppe gethan. Nun läßt man sie noch etwas aufkochen, und so werden sie warm oder kalt, mit Zwieback oder Biscuit garnirt, zur Tafel gegeben.

Anmerkung. So wie von diesen hier angeführten Obstarten, können von jedem andern Obst, welches der Arzt erlaubt, warme und kalte Suppen bereitet werden.

Zweiter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Saucen.

35. Weiße Sardellensauce.

Man nimmt zu einem Quart Sauce 12 Loth Sardellen. Diese werden fein gewiegt und in einem Stück geschmolzener Butter etwas durchgeschwitzt; dann ungefähr 3 gute Löffel voll Mehl hinzugethan und noch etwas mitgedämpft, jedoch so, daß es nicht gelb wird; sodann wird der Bouillon dazu gerührt, und eine Viertelstunde gekocht. Sollte die Sauce zu dick, oder zu dünn seyn, welches immer auf das Mehl ankommt, ob es nämlich sehr frisch und feucht oder trocken ist, so kann noch nachgeholfen, und etwas Citronenschale, und wenn es gefällig und erlaubt ist, ein wenig Wein hinzu genommen werden. Die Sauce wird zuletzt durch ein Haarsieb gestrichen und zu Rindfleisch u. dgl. gegeben. Mit Eiern legirt sieht sie noch schöner aus.

36. Braune

36. Braune Sardellensauce.

Bei dieser bleibt es in Ansehung der Quantität ganz dasselbe, nur daß die Sardellen, von allen Gräten gereinigt, gehackt werden. Das Mehl wird in der Butter ganz dunkelgelb gemacht, dann die Sardellen noch mit durchgeschwitzt; mit Bouillon aufgefüllt, kocht man sie eine Viertelstunde lang. Wenn es der Arzt erlaubt, so kann etwas Wein und Citronenschale dazu genommen werden; die Eier bleiben jedoch fort.

37. Holländische Sauce.

Ein Viertelpfund Butter reibt man mit 8 Eidottern und 2 Löffeln voll Mehl zu Sahne, dann setzt man 2—3 Eßlöffel kaltes, und, wenn es der Arzt erlaubt, 2 Tassenköpfe Wein, nebst etwas Citronenschale, und 3—4 Tassen kochendes Wasser, so wie 4 Loth Zucker hinzu, und kocht sie unter beständigem Umrühren so lange, bis das Mehl nicht mehr roh schmeckt. Man wendet diese Sauce zu Allem, wozu sie paßt, an.

38. Fricasseesauce.

Es werden 4 Löffel voll Mehl mit etwas kaltem Wasser klar gerührt, das Gelbe von 8 Eiern dazu geschlagen, mit kochender Brühe zu einer sämigen Sauce gerührt, und über gelindem Feuer

gekocht. Diese Sauce kann zu jedem Frikassee, zu Blumenkohl und zu allen Speisen, welche dergleichen erfordern, gegeben werden.

39. Morchelnsauce.

Um die Morcheln zu reinigen, schneide man das an der Wurzel befindliche Rauhe und Sandige ab, und sie selbst zweimal durch, durchsuche genau, ob auch keine Würmer darin sind, und wasche sie nun so oft und so viel als möglich. Dann werden sie auf das Feuer gesetzt und gut verwellt, worauf sie in einen Durchschlag gethan und noch einigemal mit kaltem Wasser nachgespült werden, um allen Sand zu entfernen. Auf diese Weise vollkommen gereinigt, hacke man sie recht fein, mache braunes Mehl, gebe die Morcheln dazu und koche es, mit gutem Bouillon aufgefüllt, zu einer sämigen Sauce, welche zu allen Fleischarten gut schmeckt.

40. Sahnensauce.

Man reibe 4 Loth Butter ab, gebe 4 Eidotter, einen gehäuften Löffel Mehl, etwas kaltes Wasser und ein wenig Citronenschale auf Zucker abgerieben hinzu. Nun rührt man so viel süße kochende Sahne dazu, daß die Sauce schön sämig wird, und läßt sie unter beständigem Umrühren gar werden.

41. Milchsauce.

Man läßt 1 Quart Milch mit dem gehörigen Zucker und einer Citronenschale etwas einkochen. Unterdessen quirlt man 9 Eidotter mit einem Theelöffel Mehl und einem Eßlöffel kaltem Wasser recht glatt, gießt die kochende Milch hinzu, läßt es unter beständigem Umrühren noch etwas ziehen, und giebt diese Sauce zu Mehlspeisen und Puddings.

42. Rosinensauce.

In einem Stückchen Butter brennt man einige Löffel Mehl ganz dunkelbraun; auch brennt man in einem Blechlöffel Zucker, so viel als nöthig ist. Unterdessen setzt man große Rosinen, auf 1 Quart Bouillon ein halbes Pfund, mit gutem fetten Bouillon zum Feuer, giebt eine Citronenschale dazu, und läßt die Rosinen ausquellen, dann wird das braune Mehl und der Zucker dazu gethan, recht glatt abgerührt, noch etwas durchgekocht und zum beliebigen Gebrauch verwendet. Statt des gebrannten Zuckers kann man auch Syrup oder Pfefferkuchen ohne Gewürz anwenden.

43. Gurkensauce.

Man läßt in einer Kasserolle ein Stück recht frische Butter schmelzen, giebt 2 oder 3 Löffel voll Mehl und 1 große oder 2 kleine Gurken, welche

eben so wie zum Salat geschnitten worden, dazu, schwitzt dieses gehörig weich, und füllt es dann mit gutem Bouillon auf, so daß es eine dicke Sauce wird. Man läßt es noch so lange kochen, bis die Gurken ganz weich sind, und schlägt sie dann durch ein Sieb. Diese Sauce schmeckt zu Rindfleisch sehr gut.

44. Kirschsauce.

Man gießt auf 1 Metze süßer schwarzer Kirschen 1 gutes Quart Wasser, und läßt sie mit 1 Citronenschale ganz zu Brei kochen. Dann nimmt man einen starken Quirl, und bearbeitet die Kirschen so lange damit, bis sie von den Steinen los sind. Nun werden sie durch einen Durchschlag gestrichen, noch einmal zum Feuer gesetzt, mit 1 kleinen Eßlöffel voll Kartoffelmehl, (wenn es erlaubt ist) mit Wein, außerdem mit frischem Wasser abgerührt; Zucker nimmt man nach Belieben. Nachdem die Sauce noch etwas gekocht hat, kann sie zu jedem beliebigen Gebrauche verwendet werden.

45. Himbeersauce.

Man preßt die zur Sauce bestimmten Himbeeren in einem Tuche aus, und läßt den Saft mit Zucker auf Kohlenfeuer kochen, rührt ebenfalls Kartoffelmehl, nach der Menge der Sauce, zu einem Quart einen halben Eßlöffel mit Wein oder Wasser

dazu, und läßt es noch so lange ziehen, bis das Mehl ausgequollen ist.

46. Aepfelsauce.

Man kocht drei Viertelmetzen mit der Schale klein geschnittener Aepfel mit einem Quart Wasser weich, quirlt sie und streicht sie dann durch ein Haarsieb, worauf man sie mit auf Zucker abgeriebener Citronenschale und einer hinreichenden Menge Zucker wieder auf Kohlen setzt, Kartoffelmehl, wie bei den vorhergehenden Saucen gezeigt worden, dazu thut und sie nun vollends gar kocht.

47. Hagebuttensauce.

Man kocht eine halbe Viertelmetze Hagebutten ganz weich und streicht sie durch ein Haarsieb. Dann brüht man ein halbes Pfund Pflaumenmuß ohne Gewürz mit kochendem Wasser an, läßt es am Feuer etwas aufstoßen und schlägt es gleichfalls durch. Nun giebt man beide Saucen zusammen in einen Topf, thut Zucker, etwas Citronenschale und zuletzt das in Wein abgerührte Kartoffelmehl dazu und läßt es noch mit einander aufkochen. Diese Sauce schmeckt zu Puddings äußerst angenehm.

Anmerkung. Man hat so viele schöne Saucen von Obst und dergleichen, welche alle bekannt sind, und ich bemerke nur, daß man diejenigen, welche ohne Gewürze, Kräuter, Zwiebeln und jede Art von Säuren gemacht werden können, anwenden kann.

Dritter Abschnitt.

Von der Zubereitung des Fleisches.

48. Rindfleisch zu kochen.

Da ich in diesem kleinen Werke nicht zu weitläufig werden will, und auch überzeugt bin, daß Jeder, der sich dessen bedient, gewiß Rindfleisch zu kochen versteht; so bemerke ich nur: daß gerade das Rindfleisch als der Gesundheit am zuträglichsten empfohlen wird, und nicht allein zu den Saucen, sondern auch, wie gewöhnlich in Privathaushaltungen, zu jedem Gemüse gegessen werden kann. Bei dem Bouillon Nr. 1. habe ich bereits die Quantität des Wassers, so wie die Länge der Zeit zum Kochen des Fleisches bestimmt, und bemerke nur noch, daß ein dickes Schwanz= oder Lendenstück, von einem nicht zu alten Ochsen, sondern schön durchwachsen, für Homöopathen am geeignetsten ist, da Bruststücke schon zu fett sind. Um den Bouillon recht kräftig zu machen, muß man einige

Knochen mitkochen, da die schönen Tafelstücke in der Regel allein nicht so gute Brühe geben. Die Knochen können immer zweimal mitgekocht werden.

49. Schmorfleisch.

Hierzu nimmt man am besten ein schönes dikkes Stück aus der Keule, schneidet die Knochen heraus, legt es mit einigen Mohrrüben, Zuckerwurzeln, einigen abgeschälten Kartoffeln und der Rinde von schwarzem Brote, so wie einem Stückchen Citronenschale auf ein hölzernes Kreuz in den Schmortopf, gießt Wasser oder Bier darauf (braunes Bier, welches nicht zu bitter ist, macht es sehr wohlschmeckend); dann salzt man es, doch nicht zu stark, da es durch das lange Schmoren ohnehin sehr kräftig schmeckt, und läßt es, recht gut verdeckt, auf gelindem Feuer wenigstens 6 Stunden kochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten nimmt man es heraus, streicht die Sauce durch ein Haarsieb, brennt 1 oder 2 Löffel Zucker braun, und giebt diesen dazu, so wie ein wenig braunes Mehl, im Fall die Sauce nicht sämig genug seyn sollte; oft ist es nicht nöthig, da die Wurzeln und das Brot, so wie ein recht gleiches Feuer beim Kochen, dieselbe gewöhnlich hinreichend sämig machen.

50. Rinderbraten.

Hierzu nimmt man ein Rippenstück mit dem

Mehrbraten, klopft und legt es, wenn man dasselbe rein abgewaschen hat, in eine Bratpfanne, salzt das Fleisch gehörig und setzt es in einen wohl ausgeheitzten Ofen. Man muß den Braten recht fleißig begießen, auch darf man nicht im Anfang zu viel Wasser aufgießen, um zuletzt noch etwas nachgießen zu können. Wenn der Braten gar ist, rührt man etwas braunes Mehl, welches aber trokken braun gebrannt ist, da die Sauce gewöhnlich sehr fett ist, zu dieser, und läßt es noch ein wenig durchbraten. Kleine Kartoffeln, in einer eisernen Pfanne mit etwas Butter gelb gebraten, werden als Garnirung dazu gegeben.

51. Rindfleisch zu grilliren.

Gekochtes Rindfleisch schneidet man in Scheiben, wälzt es in Eiern und Semmel, läßt Butter in einer Pfanne heiß werden, legt die Scheiben hinein, und läßt sie auf beiden Seiten, jedoch nicht zu hart, braten. Dieses Rindfleisch kann man zum Gemüse oder mit einer braunen Sardellensauce geben.

52. Rindfleisch mit einer Kruste.

Man kocht ein schönes fettes Riemstück auf die gewöhnliche Weise. Wenn es gar ist, nimmt man es aus der Brühe, läßt es ablaufen, bestreicht es mit geklopftem Ei und bestreuet es dick mit geriebener Semmel, legt es auf eine Bratpfanne und

läßt es im Ofen gelb werden. Dann giebt man eine beliebige Sauce dazu. Zu bemerken ist, daß man an der Seite, wo das Fett sitzt, vor dem Bestreichen mit Ei und Bestreuen mit Semmel, das feine Häutchen abschneidet, und in der Bratpfanne diese nach oben kehrt, damit sie schön gelb werde.

53. Filet.

Dieses wird von allen Häuten und Sehnen befreit. Das davon abgelös'te Fett wird in kleine Streifen, denen des Specks ähnlich, geschnitten, und nachdem man es gesalzen hat, das ganze Filet damit gespickt, noch etwas Butter darauf gelegt und in einer Bratpfanne mit nur wenig Wasser, in einem gut ausgeheitzten Ofen unter öfterem Begießen längstens in 2 Stunden ausgebraten. Man garnirt dieses mit kleinen gebratenen Kartoffeln, welche man mit der eigenen oder einer besonders dazu bereiteten Sardellensauce zu Tische giebt.

54. Beefsteaks.

Man schneidet aus dem von allen Häuten befreiten Filet zwei Finger dicke Scheiben, die man mit einem Messer oder hölzernen Schlägel so lange klopft, bis sie nur noch halb so dick sind. Etwas gesalzen legt man sie auf eine eiserne Pfanne, worin Butter gelbbraun gemacht worden ist,

läßt sie unter öfterem Umwenden von einer Seite zur andern 5, höchstens 7 Minuten braten, und bringt sie sogleich mit gebratenen Kartoffeln zu Tische.

55. Klobs.

Man schabt 2 Pfund Rindfleisch von der Oberschale mit einem Messer recht fein, giebt 4 Eßlöffel voll geschmolzener Butter, für 4 Pfennige geriebenes Milchbrot und 4 Eier nebst Salz dazu. Dieses Alles rührt man recht gut durch einander und macht kleine runde Klobse davon, die man etwas breit drückt und mit dem Messer bunt macht. Dann wird in einer flachen Kasserolle ¼ Pfund Butter mit eben so viel fein gehackten und vorher gut ausgewässerten Sardellen und ungefähr 3 Tassenköpfe voll Bouillon auf ein Kohlenfeuer gesetzt, und die Klobse darin 20 Minuten lang, wohl zugedeckt und einmal umgewendet, gekocht. Sollte die Sauce sich zu sehr verkochen, so kann immer noch etwas Bouillon zugegossen werden.

56. Ochsenzunge.

Man kocht die Ochsenzunge recht weich, zieht die Haut ab und schneidet sie der Länge nach durch, macht eine Sardellen- oder Rosinensauce dazu, legt die Zunge hinein, läßt sie noch etwas darin ziehen und giebt sie als Mittelspeise zur Tafel. Man kann sie auch in Scheiben schneiden und mit länglich

geschnittenen süßen Mandeln bestreuen. In Scheiben geschnitten und grillirt giebt es eine schöne Beilage zu Gemüsen.

57. Geschmorte Kalbskeule.

Man setzt die Kalbskeule mit kaltem Wasser auf das Feuer und läßt sie so lange darauf, bis sie von allen Seiten anfängt, Bläschen zu schlagen. Dann läßt man sie ein klein wenig ziehn, jedoch nicht kochen; darauf nimmt man sie vom Feuer, läßt sie noch etwas stehn, legt sie dann in kaltes Wasser, wäscht und putzt sie gehörig, und trocknet sie mit Löschpapier rein ab. Dann legt man sie auf einem hölzernen Kreuze in einen Schmortopf, giebt ein tüchtiges Stück Butter, einige Mohrrüben, etwas Citronenschale, und zuletzt Wasser oder Weißbier dazu. Auch kann man, wenn es der Arzt erlaubt, halb Wein, halb Wasser darauf gießen, läßt es schön dunkelgelb und kurz einschmoren, sieht sich aber ja vor, daß es nicht anbrennt. Man kann etwas Zucker braun machen und die Sauce dami färbent.

58. Geschmorte Kalbskeule auf eine andere Art.

Man bereitet die Kalbskeule, wie eben gezeigt worden, setzt sie aber nur, nachdem sie etwas gesalzen, mit Butter in einem Schmortopfe auf und

läßt sie in ihrer eigenen Sauce gar werden, jedoch nicht braun. Dann macht man eine recht schöne weiße Sardellensauce dazu, legt die Keule, welche vorher aus dem Topfe genommen wird, damit sie ganz trocken abgelaufen ist, auf eine etwas tiefe Schüssel, und giebt die Sauce darüber.

59. Frikassee von Kalbfleisch.

Von einem recht schönen Kalbe nimmt man die Brust, haut solche in mittelmäßig große Stücke und blanchirt sie nach Nr. 57. Nun setzt man sie mit einem Stücke Butter, dem gehörigen Salz und kochendem Wasser in einer Kasserolle auf das Feuer und läßt sie gar kochen. Dann nimmt man das Fleisch aus der Brühe, läßt dieselbe durch ein Haarsieb laufen und setzt es wieder auf das Feuer, macht nun Semmelklößchen, welche bei der Suppe Nr. 14. beschrieben sind, und kocht sie darin gar. Nun werden mehrere Eidotter mit 1 Löffel voll Mehl, und wenn es erlaubt ist, etwas Wein, Zucker und ein wenig abgeriebene Citronenschale mit einander abgequirlt und die Brühe nach und nach dazu gegossen. Jetzt läßt man es noch etwas ziehn und gießt es dann über das Fleisch und die Klößchen, welche man auf einer Schüssel rangirt hat. Eine Hauptsache ist, daß man nie zu viel salzt, indem es nicht nur ungesund ist, sondern auch feine Speisen verdirbt. Auch mit Sardellen kann

man diese Sauce noch recht angenehm machen, indem ihr dadurch das Weichliche benommen wird. Jede Art Frikassee, als von Suppenhühnern, jungen Hühnern und Tauben kann man auf eben diese Art machen.

60. Kalbfleisch mit kleinen Rosinen.

Man bereitet das Kalbfleisch wie oben, und wenn es gar ist, wird Mehl in etwas Butter ganz weiß geschwitzt, die Brühe damit sämig gemacht, und unterdessen kleine Rosinen nach Verhältniß zu dem Fleische recht fein verlesen und gewaschen, dieselben in Wasser erweicht und dann zu der Sauce gegeben. Viel Rosinen muß man immer nehmen, indem es sonst schlecht aussieht, wenn die Sauce nicht dick davon ist. Etwas Wein und Citronenschale macht es gut, doch kann es auch wegbleiben.

61. Kalbskoteletten.

Man nimmt zu diesen Koteletten ein Stück aus der dicken Rippe, schabt das Fleisch ganz sauber von den Knochen herunter, befreit es von allen Häuten und Sehnen und klopft es mit dem Rücken eines großen Messers von allen Seiten, kreuz und quer, recht mürbe. Die Knochen müssen recht zierlich abgehauen werden, damit sie nur eines Fingers lang sind. Dann wendet man sie in mit

etwas Salz zerschlagenen Eiern um, bestreut sie mit geriebener Semmel, und bratet sie in geschmolzener Butter unter beständigem Begießen schön hellbraun und ja nicht hart. Diese Koteletten kann man zur Garnirung von Gemüsen mit einer Sardellensauce, und auch zu Compots geben.

62. Fricandeaux.

Man schneidet aus der Keule 2 Finger dicke Scheiben und klopft sie mit einem breiten Holze etwas. Dann wird Butter in einer Kasserolle geschmolzen und diese Fleischscheiben ganz gelb darin gedämpft. Wenn dieses geschehen ist, wird die Butter ganz davon abgegossen, ein paar große Löffel voll recht starker Bouillon und ein Glas Madera darauf gegossen und so zum Kochen gebracht. Einige gut ausgewaschene und ausgegrätete Sardellen, etwas Citronenschale, 1 Löffel voll geriebenes Roggenbrot, und wenn die Sauce noch nicht sämig genug seyn sollte, auch etwas braun geschwitztes Mehl werden dazu gethan. Wenn Alles gehörig durchgekocht ist, legt man die Fricandeaux auf eine Schüssel und giebt die Sauce darüber. Im Falle der Wein nicht erlaubt ist, sind sie auch ohne diesen gut. Wer es darf, kann auch ganz fein gewiegte Trüffeln dazu thun.

63. Fricandeaux auf eine andere Art.

Die Fricandeaux werden auf die nämliche Art bereitet und in Butter gar gedämpft, zuletzt mit dicker Sahne aufgefüllt, noch ein wenig geschwitzt und dann zu Tische gebracht.

64. Hachee.

Hierzu nimmt man die Bratenreste und hackt solche fein, läßt ein Stück Butter in einer Kasserolle heiß werden und schwitzt das Gehackte mit ein paar Hände voll geriebenen Milchbrots etwas durch, füllt dann guten Bouillon und zuletzt etwas guten Wein dazu, läßt es noch ein wenig kochen und garnirt verlorne Eier darauf, welche jedoch nicht hart seyn dürfen.

65. Croquets von Kälbermilch.

Man nimmt 3 Stücke Kalbsmilch, blanchirt und häutet sie ganz rein ab; dann werden sie in ganz feine Würfel geschnitten. Unterdessen schwitzt man einige Löffel voll Mehl in Butter ganz weißgelb, giebt die Kalbsmilch nebst fein gehackten und vorher ganz weich gekochten Morcheln, auch, wenn es erlaubt ist, etwas frische oder in feinem Oel eingemachte Champignons dazu, gießt recht guten Bouillon darauf und läßt es ganz kurz kochen, legirt es mit dem Gelben von einigen Eiern und

läßt es ganz kalt werden. Nun formirt man kleine runde Würstchen davon, wendet sie in Ei und Semmel um, und bäckt sie in heißer Schmelzbutter aus. Man kann Gemüse damit garniren, oder sie auch gleich nach dem Rindfleische geben. Fischleber, Gaumen vom Kalbskopf u. dgl. kann dazu gethan werden.

Vierter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Fische.

66. Zander.

Wenn der Zander ganz auf den Tisch kommen soll, so muß man denselben, wenn er groß ist, in einem Fischkessel mit einem Einsatz kochen, oder mit weißem Band, welches in geschmolzener Butter fett gemacht worden ist, umwickeln. So wird er in den Kessel oder in die Kasserolle gelegt, gehörig Salz und ein gut Stück Butter dazu gethan, und der Fisch so gar gekocht; jedoch muß man Acht geben, daß er nicht zu lange oder zu langsam kocht, da das Fleisch sehr zart ist und leicht zerfällt. Wenn der Zander vom Feuer genommen wird, so gießt man etwas ganz kaltes Wasser darauf und läßt ihn noch ein wenig stehen, legt denselben dann auf eine Schüssel und giebt geschmolzene Butter oder eine holländische Sauce nach Nr. 37., welche mit der Fischbrühe gemacht

wird, darüber. — Die kleineren Zander oder auch die in Stücke zerschnittenen werden eben so behandelt. Hauptsächlich hat man darauf zu sehen, daß der Fisch von der Brühe, in welcher er gekocht hat, recht rein abgelaufen ist, da sonst die Sauce schlecht aussieht. Dieses gilt bei allen Fischen, die mit einer Extra-Sauce oder mit Butter gegeben werden.

67. Schüssel-Hecht.

Hierzu nimmt man gern einen mittelmäßig großen Hecht, da der ganz große immer trocken, der kleine aber nicht so gut dazu ist. Der Hecht wird recht rein geschuppt, aus einander gerissen und in kleine Stücke zerschnitten. Dann wird in einer zinnernen Schüssel ein gutes Theil Butter geschmolzen, ungefähr auf 2 Pfund Fisch ein Viertelpfund Butter, worunter man ein Viertelpfund gut gewaschener und gehackter Sardellen nebst etwas auf einem Stück Zucker abgeriebene Citronenschale thut, und den Hecht nun, mit der Haut nach unten, auf die Schüssel rangirt und wohl zugedeckt schwitzen läßt. Wenn er so einige Zeit gedämpft hat, wendet man die Stückchen um, quirlt nun einen kleinen Löffel voll Mehl mit Wasser oder, wenn es erlaubt ist, mit Wein ab, und gießt es zu dem Fisch, läßt ihn damit gar werden und giebt denselben mit der nämlichen Schüssel, welche

man auf eine andere setzt, zu Tische. Wer keine zinnerne Schüssel hat, kann auch statt dieser eine recht flache Mehlspeisenform nehmen; nur muß der Deckel gut darauf passen.

68. Gebratener Hecht.

Man nehme hierzu kleine Hechte, welche geschuppt, ausgenommen, recht rein gewaschen und dann in kochendem Wasser, welches gut gesalzen seyn muß, etwas blanchirt werden. Dann nimmt man sie heraus, läßt sie rein ablaufen, wendet sie in Eiern und einer Mischung von halb Mehl, halb geriebenem Milchbrote um, und bäckt sie in einer eisernen Pfanne in recht heißer Butter rasch aus. Sind die Fische alle gebraten, so schält man kleine Kartoffeln, welche während der Zeit abgekocht wurden, läßt sie in der Fischbutter etwas braten und garnirt die Fische damit, worauf man sie zu Tische giebt.

69. Frikassee von Hechten.

Wenn der Hecht gehörig geschuppt und gewaschen ist, so wird er am Rücken aufgeschnitten, doch so, daß die Gräten ganz bleiben. Man lös't nun das Fleisch gut von denselben ab, schneidet drei Finger breite Stückchen davon, und sieht sie noch recht sorgfältig durch, damit alle Gräten herauskommen. Nun setzt man den Fisch mit einem

Stück Butter, fein gehackten Sardellen und etwas Wasser auf Kohlen, und läßt ihn gar kochen; hierauf rührt man einen kleinen Löffel Mehl mit etwas Sahne ab, giebt es dazu, und läßt es nur noch so lange auf dem Feuer, bis das Mehl verkocht ist und nicht mehr roh schmeckt. Dann erst werden mehrere Eidotter mit etwas kaltem Wasser gequirlt und die Fischsauce damit legirt, so dick, als eine gute Frikasseesauce seyn muß. Man kann nun dazu nach Belieben kleine Fischklößchen nach Nr. 17. machen, und den Fisch damit verlängern. Auch kann man sich, wenn vielleicht die Fische zu theuer sind, der gewöhnlichen Semmelklößchen nach Nr. 14. bedienen. Dieses Frikassee kann auch von andern Fischen bereitet werden.

70. Bouletten von Fischen.

Dazu kann man übriggebliebene Fische nehmen, welche man recht fein hackt, und mit süßer Sahne anfeuchtet; dann werden Eier dazu geschlagen und soviel geriebene Semmel hinzugethan, daß man runde Klöße davon machen kann, welche etwas breit gedrückt, mit dem Messer bunt gemacht und in heißer Butter schön dunkelgelb gebraten werden. Macht man die Bouletten von rohem Fischfleisch, so muß dasselbe, wenn es recht fein gehackt ist, zuvor in Butter weich gedämpft und dann erst zusammen gemacht werden.

71. Karpfen mit Bier.

Der Karpfen wird rein gewaschen, und nach Belieben abgeschuppt oder auch nicht. Hiernach wird in einen tiefen Teller etwas Wein gethan, der Fisch unten am Halse quer eingeschnitten, bei dem Schwanz in die Höhe gehalten, und mit dem Kopf in dem Teller, worin der Wein ist, so lange herumgezogen, bis er ausgeblutet hat. Nun wird er auf die gewöhnliche Weise zerlegt und in einer Kasserolle rangirt, die Kopfstücke und Eingeweide auf den Boden der Kasserolle, und die übrigen Stücke darauf. Dann wird etwas Citronenschale, ein Stückchen Rinde von schwarzem Brot, gehörig Salz, und nun entweder halb Weiß- halb Braunbier, oder auch nur Weißbier allein, darauf gegossen, so daß es übersteht, und auf recht raschem Feuer, welches immer, wenn der Fisch einmal kocht, nur an den Seiten herum brennen muß, gekocht. So wie er etwas verschäumt hat, thut man die Butter hinzu, und ganz zuletzt den Wein mit dem Blute und einen Löffel voll auf Kohlen braun gebrannten Zucker. Die Sauce darf nicht lang, sondern muß sämig seyn; dann schmeckt dieser Fisch eben so gut, als jeder andere Bierfisch.

72. Gebratener Karpfen.

Man nimmt hierzu einen großen schönen Karpfen, den man gehörig schuppt und abwäscht; dann

wird er unter dem Halse so weit aufgeschnitten, daß man nur eben das Eingeweide herausnehmen kann. Dieses wird nun von der Galle gut gereinigt und recht fein gehackt, geriebene Semmel, welche in Butter gelb geröstet, und ein paar Eier dazu gerührt, gehörig gesalzen, und der Fisch damit ausgefüllt und gut zugenäht. Nun legt man in eine Bratpfanne ein kleines Holzgitter, und den Karpfen darauf, bedeckt ihn ganz mit Butter, und setzt denselben so in einen wohl ausgeheizten Bratofen. Der Karpfen muß sehr fleißig begossen und umgewendet werden. Wenn derselbe anfängt, gelb zu werden, so bestreuet man ihn mit geriebener Semmel, und beträufelt ihn mit der eigenen Sauce, bis er gar ist. Man giebt Sardellensauce dazu, die aber mit der Fischsauce bereitet wird. Beim Vorlegen muß er der Quere nach durchschnitten werden. Will man einen Hecht auf diese Art bereiten, so müssen hin und wieder Schnitte in die Haut gemacht, oder, wenn es ein ganz großer Fisch ist, dieselbe ganz abgezogen werden.

73. Schleihe.

Diese können ganz auf die nämliche Art, wie der Karpfen Nr. 71. und der gebratene Karpfen bereitet werden. Auch kann man statt der Sardellensauce ein wenig Mehl mit Sahne abrühren, die Bratensauce damit legiren und sie über den

Fisch geben. Eben so kann man die Füllung in dem Fisch ganz weglassen.

Anmerkung. Da den Homöopathen, außer Aal und Lachs, beinahe alle Fische erlaubt sind, so können sie auch alle bereitet werden, nur darf nichts von den verbotenen Ingredienzien, als: Gewürz, Zwiebeln, Citronensäure, Essig und Grünem, dazu genommen werden, und hat daher jede der Küche vorstehende Person darauf zu sehen, daß auch ohne diese Zuthaten der Fisch gut und schmackhaft bereitet wird.

Fünfter Abschnitt.

Von der Zubereitung verschiedener Gemüse.

74. Spargel.

Wenn der Spargel recht rein von der äußern Haut befreit und abgeschabt ist, so wird er in beliebige Büschel gebunden, und in eine Kasserolle mit kochendem und gehörig gesalzenem Wasser gelegt und gekocht, bis er weich ist. Ist der Spargel alt und hart, dann setzt man ihn nur mit kaltem Wasser auf, sonst verliert er die angenehme Süße. Wenn er weich ist, so nimmt man ihn aus dem Wasser, legt ihn in einer runden Schüssel rund herum, giebt mit einem Löffel nur ganz wenig von dem Spargelwasser darauf, bestreut ihn mit ein wenig Zucker, und giebt geschmolzene Butter dazu. Mit holländischer Sauce nach Nr. 37. oder einer Sahnensauce wird er auch sehr häufig gegeben.

75. Spar=

75. Spargel mit Mohrrüben.

Hierzu nimmt man gewöhnlich den dünnen Spargel, reinigt ihn von der harten Haut, schneidet denselben in kleine Stücke, und setzt ihn mit Wasser, einem kleinen Stückchen Butter und etwas Zucker, so wie einer Prise Salz, zum Feuer und läßt ihn weich kochen. Während dessen kocht man die Mohrrüben. Man schneidet dieselben in kleine Streifen, oder wenn es ganz junge sind, nur in vier Theile, setzt Butter, Wasser und Zucker in einer Kasserolle auf das Feuer, und wenn es kocht, wirft man die Mohrrüben hinein, und läßt sie zugedeckt gar kochen. Wenn dieses geschehen und der Spargel auch weich ist, so giebt man denselben zu den Mohrrüben, schüttelt alles gehörig durch einander, thut geriebene Semmel, so viel als nöthig ist, daran, und läßt es mit einander kochen, bis die Semmel zertheilt ist. Man kann gebratene Hühner, Coteletten oder Bouletten dazu geben.

76. Spargel mit Kalbfleisch.

Man nimmt von einer Kalbsbrust eben solche Stücke wie zu einem Frikassee, setzt sie, nachdem man dieselben blanchirt hat, in einer Kasserolle mit Wasser und dem gehörigen Salze auf. Wenn es ganz rein abgeschäumt ist, giebt man den in kleine Stücken geschnittenen Spargel hinzu, läßt Beides

mit einander weich kochen, und bereitet zuletzt etwas Mehl in einem Stück Butter weiß und legirt die Brühe von dem Fleische damit, daß sie so dick wie eine Frikasseesauce wird. Nun läßt man es noch ein wenig mit einander durchkochen, und giebt es dann zu Tische. Sehr gut schmecken die, in Nr. 18. beschriebenen, Griesklößchen dazu, welche aber in Wasser oder in der Suppenbrühe wenigstens 1 Stunde lang kochen müssen. Zuerst legt man das Fleisch, alsdann die Klößchen auf die Schüssel und giebt den Spargel darüber. Mit Hühnern, Tauben oder Rindfleisch kann man dieselbe Schüssel machen.

77. Spargel mit einem bairischen Eierplatz.

Man schneidet 4 Milchbrote, das Stück zu 4 Pfennige, in recht feine Schnittchen, quirlt dann 8 Eier mit Salz und einem Viertelquart Milch zusammen, und weicht die Schnittchen unter öfterem Umwenden 1 Stunde lang darin ein, wobei die Scheiben aber ganz bleiben müssen. Dann erhitzt man Butter in einer Kasserolle, thut die geweichten Milchbrote dazu, drückt sie mit dem Löffel ein wenig zusammen und backt sie langsam auf Kohlenfeuer. Sobald derselbe beim Rütteln der Kasserolle raschelt, stülpt man ihn auf einen Teller, thut von neuem Butter in die Kasserolle, und

bäckt ihn auf der anderen Seite unter öfterem Schütteln eben so aus. Dann wird er in eine tiefe Schüssel oder Assiette gethan, der Spargel, den man, wie vorher gezeigt wurde, in gutem Bouillon gekocht, und mit in Butter weiß geschwitztem Mehl sämig gemacht hat, darüber gegeben, ungefähr eine Viertelstunde stehen gelassen und dann aufgetragen.

78. Spinat.

Nachdem der Spinat rein verlesen und gewaschen ist, wird er mit kochendem Wasser, welches gut gesalzen ist, damit er die schöne grüne Farbe behält, abgebrüht, in einen Durchschlag gethan und mit diesem wiederholt in einen Eimer mit kaltem Wasser getaucht, um den darin noch befindlichen Sand zu entfernen. Dann drückt man ihn mit den Händen fest aus und wiegt ihn ganz fein. Nun thut man Butter oder reines Fett in eine Kasserolle, schwitzt Mehl schön hellgelb darin, füllt es mit klarer Brühe oder auch nur mit Wasser auf, läßt dasselbe ankochen, thut den Spinat dazu und kocht ihn völlig gar. Sollte er zu dünn seyn, so kann mit etwas geriebener Semmel nachgeholfen werden; vorzüglich muß er gut gesalzen seyn, da er sonst immer nüchtern schmeckt.

79. Spinat auf andere Art bereitet.

Wenn der Spinat ganz fein gehackt ist, wird er mit gutem Bouillon aufgesetzt, 2—3 Sardellen recht fein gewiegt und hinzu gethan. Kurz vor dem Anrichten wird er mit einigen Eidottern abgerührt, um ihm die gehörige Dicke zu geben, worauf man ihn noch etwas ziehen läßt.

80. Mohrrüben.

Wenn man die Mohrrüben geschabt hat, so wäscht man sie und schneidet sie dann in so kleine Stücke, wie es Jedem beliebt. Es ist nicht so gut, wenn man sie geschnitten wäscht, weil dadurch der beim Schneiden hervorgedrungene Saft verloren geht. Nun setze man in einer Kasserolle Wasser, Butter, Zucker und etwas Salz auf das Feuer, schütte, wenn es kocht, nach und nach die Rüben hinein, und lasse sie, gut verdeckt, bei gelindem Feuer weich und kurz einkochen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird nach Gutdünken geriebene Semmel dazu gethan, und die Rüben gekostet, um zu sehen, ob vielleicht von den angeführten Zuthaten noch etwas hinzugegeben werden müsse. Auch kann man statt der Petersilie etwas fein gewiegten Salat dazu thun, und die Rüben nur einigemal damit herumschwenken; es sieht besser aus und schmeckt auch nicht unangenehm.

81. Mohrrüben mit Schoten.

Bei diesen verfährt man ganz auf die nämliche Weise, nur daß die ausgehülſ'ten Schotenkörner zugleich mit den Rüben aufgesetzt, und öfters umgeschwenkt werden müssen, indem sie sich leicht am Boden festsetzen und dadurch einen bittern Geschmack erhalten. Es wird etwas geriebene Semmel dazu gethan und sie vollends gar gekocht. Viele glauben, daß die mit Bouillon gekochten Gemüse besser schmecken. Dieses ist aber bei solchen, welchen etwas Zucker beigegeben wird, nicht der Fall; es verliert sich vielmehr das Angenehme der Schoten, so wie der Rüben, und der Geschmack wird strenge. Bei vielen anderen Gemüsen ist der Bouillon sehr gut, und ich werde genau angeben, bei welchen man ihn anwenden muß.

82. Schoten.

Nachdem die Schoten ausgebrochen und gewaschen sind, werden sie gleichfalls mit Wasser, Butter und Zucker aufgesetzt, eine Prise Salz hinzugethan, und so gar gekocht. Kurz vor dem Anrichten wird etwas fein gewiegter Salat hinzugethan, und nach Verhältniß der Schoten, zu einer Metze ungefähr 2—3 Eidotter, mit einem halben Eßlöffel voll Mehl und etwas kaltem Wasser recht klar abgequirlt, zu den Schoten gegeben.

Man muß sie dann noch ein wenig damit ziehen lassen, (ja nicht kochen), damit Eier und Mehl nicht roh schmecken, und darauf gleich zu Tische geben. Man kann aber die Schoten auch nur, wie Nr. 80. gezeigt wurde, mit Semmel kochen. Auch ein wenig süße Sahne, mit Mehl abgezogen und zuletzt dazu gethan, schmeckt angenehm.

83. Schneidebohnen.

Wenn die Bohnen abgehäutet und recht fein geschnitten sind, so werden sie in kochendes Wasser, welches man etwas gesalzen hat, damit sie schön grün bleiben, gethan und etwas verwellt. Unterdessen setzt man Wasser mit Butter, Zucker und ein wenig Salz auf und läßt es kochen, thut die wohl abgelaufenen Bohnen hinein und kocht sie weich. Zuletzt giebt man geriebene Semmel, oder auch etwas Mehl mit Wasser abgerührt, dazu, nimmt sich aber in Acht, daß sie nicht anbrennen, und läßt sie noch ein wenig ziehn.

84. Schneidebohnen mit Milch.

Diese werden auf die nämliche Weise geschnitten und verwellt, wie oben gezeigt wurde. Dann kommen sie in kochende Milch, wozu ein Stück Butter und etwas Salz gegeben ist, und müssen bei gelindem Feuer oder auf Kohlen gar kochen. Zuletzt kommt etwas Mehl, mit Sahne oder Milch

abgequirlt, hinzu, und wer will, kann auch ein paar Eidotter dazu nehmen.

85. Brechbohnen.

Diese schmecken am besten, wenn man sie mit Hammelfleisch kocht. Wenn die Bohnen abgezogen und ein paar Mal durchgebrochen sind, werden sie in kochendem Wasser, welches etwas gesalzen worden, beinahe ganz weich abgewellt. Unterdessen muß das Hammelfleisch so weit gekocht seyn, daß aller Schaum davon abgenommen ist, und man die Bohnen, von denen in einem Durchschlage das Wasser abgelaufen ist, dazu thun kann. Zuletzt macht man einige Löffel Mehl in guter Butter ganz gelb und rührt die Bohnenbrühe damit sämig, läßt es nun noch etwas durchkochen und giebt es zu Tische. Das Fleisch kann grillirt, oder, wenn es schön fett durchwachsen ist, mit Semmel bestreut und auf dem Roste gebraten, dazu gegeben werden.

86. Kohlrabi.

Man befreit die Kohlrabi von der dicken Schale und schneidet sie in beliebige Scheiben, streift das Grüne der Blätter von den Stengeln und läßt beides mit einander in kochendem Wasser eine kleine halbe Stunde kochen. Dann nimmt man es ab, läßt in einem Durchschlage die Blätter, mit Wasser abgespült, recht gut ablaufen, und schneidet sie

in kleine Streifen, setzt Brühe, welches auch Hammelbrühe seyn kann, auf, und wenn solche kocht, giebt man die abgebrühten Kohlrabi dazu und kocht sie gar. Zuletzt wird geriebenes Milchbrot, oder etwas Mehl in Butter weiß geschwitzt, dazu gethan, auch wenn es beliebt, etwas Zucker. Da die Kohlrabi etwas Fett haben will, so kann man immer noch ein Stückchen Butter mit kochen. Man darf nur zuletzt, bevor man es zu Tische bringt, alles Fette davon abschöpfen.

87. Gefüllte Kohlrabi.

Zu diesen nimmt man ganz große, aber doch noch junge Kohlrabi, schneidet alles Häutige und Holzichte davon und oben einen etwas starken Dekkel ab. Dann höhlt man mit einem Messer die Kohlrabi recht vorsichtig aus, so daß sie nicht entzwei bricht oder Schnitte bekommt, und verwellt sie nun eine Viertelstunde in kochendem und gut gesalzenem Wasser. Unterdessen macht man folgende Farce: Man reibt 4 Loth Butter zu Sahne, thut nach und nach 3 Eidotter, dann den Schnee von den 3 Eiern, etwas fein gewiegtes Fleisch von kaltem Braten, welcher es auch sey, und zuletzt so viel Semmel, als ein leichter Kloßteig verträgt, nebst etwas Salz dazu. Dann nimmt man die Kohlrabi aus dem Wasser, läßt sie abkühlen und füllt sie mit jener Masse aus; doch nicht zu voll, in-

dem das Füllsel aufquillt, legt den Deckel darauf, bindet sie über's Kreuz mit reinen Fäden, setzt sie nun in recht guter fetter Brühe auf und kocht sie so lange, bis sie sich ganz weich stechen; dann werden sie auf eine Schüssel herum gelegt und wohl zugedeckt auf heißen Dampf gesetzt, damit sie nicht kalt werden. Nun rührt man einen guten Löffel voll Mehl mit einem Stücke Butter und 4 Eidottern, nebst der Brühe, worin die Kohlrabi gekocht haben, zur dicken Sauce, läßt sie gehörig auskochen, giebt sie über die Kohlrabi und dann gleich damit zu Tische.

88. Artischocken mit Kälbermilch gefüllt.

Man schneidet unten am Boden das Grüne und an den Blättern die Spitzen weg, setzt die Artischocken in kochendes Wasser, welches man gehörig gesalzen hat, und läßt sie so lange kochen, bis man die innersten Blätter leicht heraus ziehen kann. Dann nimmt man die Artischocke in die eine Hand und faßt mit der andern die innersten Blätter, dreht sie herum und heraus, macht mit einem kleinen Löffel das Haarige davon, spült sie mit Wasser rein aus und legt sie umgewendet in einen Durchschlag, damit alles Wasser davon abläuft. Man nimmt nun ein paar Kälbermilch, etwas rein und weich gekochte und fein geschnittene Morcheln, etwas Leber vom Hecht oder jungem Federvieh,

hackt es fein, legt es in die Artischocken, und läßt sie in der Nr. 87. gezeigten Sauce noch etwas ziehn.

89. Blumenkohl.

Bei diesem muß man sich beim Verlesen und Reinigen so viel wie möglich in Acht nehmen, daß man die schönen Blumen nicht zerbröckelt und doch die Häutchen und Blätter alle davon wegnimmt. Nun wird der Kohl behutsam in kochendes Wasser, welches gehörig gesalzen ist, gelegt und eine Viertelstunde lang verwellt, vom Feuer weg genommen und noch eine Zeit lang in diesem Wasser gelassen, dann aus dem Wasser genommen, in eine Assiette gelegt, so daß die Blumen alle nach unten und an die Seite kommen, die Stiele aber nach innen. Hierauf stülpt man die Schüssel, auf welcher man den Blumenkohl zu Tische bringen will, auf die Assiette, kehrt sie schnell um, und nimmt letztere behutsam hinweg, damit man den Blumenkohl, welcher nun wie eine ganze Staude aussieht, nicht einreißt, und giebt die nach Nr. 37. bereitete holländische Sauce, welche mit etwas Wasser vom Blumenkohl gekocht wird, darüber.

90. Blumenkohl mit jungen Tauben.

Man reinigt den Blumenkohl, wie eben gezeigt wurde, verwellt ihn etwas, doch ja nicht weich. Unterdessen kocht man die Tauben, welche

in Viertel geschnitten, mit kaltem Wasser und einem Stücke Butter zum Feuer gesetzt worden, an, legt den Blumenkohl später dazu, läßt Beides gar kochen und nimmt es dann heraus. Nun bereitet man die Nr. 14. angegebene Semmel, oder Nr. 18. angezeigten Griesklößchen, legirt zuletzt die Brühe mit einigen Eidottern und giebt sie über die Tauben und den Blumenkohl auf die Schüssel.

91. Weißkohl.

Man befreit den Weißkohl von den schlechten äußeren Blättern, schneidet ihn in Viertel und legt ihn in eine tiefe Schüssel. Nun macht man Wasser, worein etwas Salz gethan worden, kochend, und gießt es über den Kohl, den man nun, wohl zugedeckt, wenigstens 1 Stunde stehen läßt. Dann wird er in einen Durchschlag gelegt und immer noch mit kochendem Wasser nachgespült. Wenn er ganz abgelaufen ist, wird er in einer Kasserolle rangirt, immer ein Viertel neben dem andern, recht guter Bouillon, und wenn er nicht fett genug ist, noch ein Stückchen Butter nebst etwas Zucker daran gegeben, und nun auf gelindem Feuer ganz weich und kurz gekocht. Vor dem Anrichten macht man geriebenes Milchbrot in Butter recht schön gelb, stülpt den Kohl auf die Schüssel und streut das gebratene Milchbrot oben darüber, worauf er

zu Tische gegeben wird. Grillirtes Hammelfleisch dazu gegeben, ist er ein recht schönes Gericht.

92. Gefüllter Kohlkopf.

Man nimmt von einem Kohlkopfe die äussersten größten Blätter hinweg, schneidet die dicken Rippen mit einem Messer ganz flach weg, doch so, daß es keine Löcher giebt, legt sie in eine Schüssel, gießt kochendes Wasser dazu und läßt sie wohl zugedeckt stehen. Nun nimmt man die übrigen Kohlblätter, verwellt dieselben ein wenig und wiegt sie ganz fein, läßt Butter heiß werden und dämpft den gehackten Kohl, bis er beinahe genießbar ist. Nun nimmt man Fleischreste entweder von übriggebliebenem Kalbs-, oder besser von Hammelbraten, hackt dasselbe (ungefähr 1 Pfund) recht fein, thut es zu dem Kohl und schwitzt es zusammen noch ein wenig durch. Dann kommt es in eine Schüssel, und wenn es etwas abgekühlt ist, giebt man 2 gute Hände voll geriebener Semmel, 4 Eier und 1 Tassenkopf voll Milch, nebst dem nöthigen Salze dazu, rührt Alles recht gut durch und kostet dieses Füllsel, ob es auch mit Salz recht getroffen ist. Nun werden in einer runden Form (am besten eine irdene) einige kleine Stäbchen kreuz und quer gelegt, und eben so lange Fäden, welche aber über die Form heraushängen müssen; nun legt man die abgelaufenen Kohlblätter hinein, doch so, daß keine

Lücke offen bleibt, streicht mit einem Löffel die Farce darauf, bedeckt sie wieder mit Kohlblättern, und faßt nun die Fäden alle in der Mitte zusammen, befestiget sie durch einen Knoten, und legt diesen nun wieder formirten Kohlkopf noch einmal heraus; thut erst ganz rein abgeklärte Schmelzbutter mit etwas Zucker in die Form, läßt es ganz heiß werden und legt dann den Kohlkopf auf die Stäbchen. So wird er in einen heißen Bratofen gesetzt oder zwischen oben und unten Kohlen einmal umgewendet; wenn die Sauce zu kurz ist, wird Bouillon zugegossen. Zwei bis 3 Stunden muß er langsam dämpfen. Wenn er gar ist, wird die Sauce mit etwas braunem Mehl und Bouillon verlängert, auch, wenn es nöthig ist, noch etwas Zucker dazu gethan; denn etwas Zucker muß dabei zu schmekken seyn. Die Fäden werden dann alle weggeschnitten, etwas Sauce darauf gefüllt, die übrige aber in einer Sauciere besonders gegeben.

93. Gefüllter Kopfsalat.

Dazu müssen ganz große und feste Köpfe Salat genommen werden. Man putzt die äußeren schlechten Blätter weg und wirft die reinen Köpfe in einen Kessel mit kochendem Wasser, welches vorher gesalzen ist; darin läßt man sie nur ein paar Wellen schlagen. Hierauf müssen sie schnell in kaltes Wasser gelegt werden, und dann auf ein Sieb,

damit sie ganz ablaufen können. Unterdessen macht man eine leichte Farce, legt den Salat auf einen Tisch und öffnet mit der größten Vorsicht die Blätter bis auf die innersten, giebt mit einem Löffel zwischen jedes derselben etwas Farce, drückt den Salat wieder fest in seine natürliche Form und legt denselben in eine Kasserolle dicht und fest, einen Kopf neben den andern, gießt fetten Bouillon dazu und läßt ihn gar dämpfen. Nun nimmt man einige Eidotter, 1 Löffel Mehl und etwas Sahne, rührt dieses schön glatt, quirlt die Salatsauce damit an, läßt es noch etwas ziehn und giebt es dann über die gefüllten Salatköpfe.

94. Gefüllte Gurken.

Zu dieser Art Gemüse nimmt man dicke kurze Gurken, schält sie recht rein ab, damit ja nichts Grünes daran bleibt, und schneidet sie der Länge nach gerade in der Mitte durch, nimmt mit einem silbernen Löffel die Kerne sauber heraus und läßt die Gurken in kochendem Wasser ein wenig aufwallen. Dann nimmt man sie mit einem Schaumlöffel recht behutsam heraus, damit sie nicht entzwei gehen, und legt sie auf ein reines Tuch, damit alles Wasser davon kommt. Unterdessen nimmt man 3 Hände voll geriebenes Milchbrot, eine ganz kleine Hand voll Mehl, fein gestoßene Mandeln, ein wenig auf Zucker abgeriebene Citronenschale, ein we-

nig kleine Rosinen, 3 Eßlöffel voll Sahne und so viele Eier, als nöthig sind, um eine feine Farce zu verfertigen, auch gehörig Zucker. Mit Diesem füllt man nun die Gurken auf beiden Seiten, paßt sie genau wieder zusammen und umwickelt sie mit Fäden, läßt in einer Kasserolle Wasser mit etwas gutem Wein und Zucker kochend werden, legt die Gurken hinein und kocht sie darin weich. Dann werden sie herausgenommen, die Sauce mit einigen Eidottern und so viel Kartoffelmehl, als zu einer sämigen Sauce nöthig ist, abgequirlt, und wenn es noch etwas gezogen hat, über die Gurken, welche man von den Fäden befreit hat, gegeben.

95. Gurken auf eine andere Art.

Man schält die Gurken, höhlt sie auf eben beschriebene Weise aus und schneidet kleine viereckige Stückchen daraus, läßt in einer Kasserolle Butter heiß werden, thut die Gurkenstückchen, nachdem sie etwas gesalzen sind, hinein und schmort sie weich. Sollten sie nicht hinreichende Sauce haben, so giebt man etwas Bouillon darauf. Beim Anrichten wird die Sauce mit einigen Eidottern und ein klein wenig Mehl abgezogen, die Gurken darin geschwenkt und dann zu Tische gegeben.

96. Wirsigkohl.

Man kann den Wirsigkohl entweder in Viertel schneiden, oder denselben aus einander machen und jedes einzelne Blatt vom Stengel abschneiden, dann verwellt man ihn in kochendem gut gesalzenem Wasser, gießt dasselbe ab, spült mit kaltem Wasser nach und drückt den Kohl fest aus. Unterdeß setzt man guten Bouillon mit Butter oder auch mit Fett und Jus von Braten, auf das Feuer, thut, wenn dieses kocht, den Wirsigkohl und ganz zuletzt etwas geriebene Semmel hinein, und läßt ihn ganz kurz einkochen.

97. Wirsigkohl auf eine andere Art.

Wenn derselbe auf die oben angeführte Weise abgebrüht und recht fest ausgedrückt ist, wird er fein gewiegt und in gutem Bouillon gar gekocht. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten macht man geriebenes Milchbrot in Butter recht schön dunkelgelb, thut es zum Kohl, läßt es noch etwas mitkochen, und richtet ihn zum Rindfleisch an.

98. Weiße Rüben.

Wenn die Rüben recht rein geschabt sind, werden sie mit lauwarmen Wasser gewaschen, und sogleich in eine Kasserolle, worin Wasser mit einem Stücke harten Zucker kocht, gethan und 10—15

Minuten darin aufgewellt. Unterdessen muß man in einer anderen Kasserolle die Brühe oder Wasser mit Butter und Zucker aufkochen lassen, die Rüben mit einem löchrigen Löffel, nach und nach, gut abgelaufen, hinein legen, und darin gar kochen. Ganz zuletzt thut man braunes Mehl, und wenn man die Brühe recht dunkel haben will, auch etwas braun gebrannten Zucker dazu. Salz darf man nur wenig daran thun, indem zu viel unangenehm schmeckt.

99. Weiße Rüben mit Hecht.

Hierzu nimmt man die Rüben nicht zu klein, damit man runde Scheibchen davon schneiden kann, und kocht sie auf die nämliche Weise, wie vorher gezeigt. Der Hecht wird gut abgeschuppt, in Stücke geschnitten, und mit Wasser und Butter gar gekocht. Dann rangirt man ihn auf eine Schüssel, giebt die Rüben darüber, und läßt es, gut zugedeckt, auf Kohlen noch etwas ziehen. Alle Arten Rüben, als Erd- oder Kohlrüben, Wasserrüben und die kleinen schwarzen Steckrüben, können auf diese Art, oder auch mit Fleisch, gekocht werden.

100. Rother Kohl mit Pflaumen.

Ein großer oder zwei kleine Kohlköpfe werden so fein wie zu einem Salat geschnitten und in kochendem Wasser eine Viertelstunde gut verwellt, dann auf einen Durchschlag gelegt und ablaufen gelassen.

Nun wird der Kohl in eine Kasserolle, worin recht frische Butter oder Bratenfett heiß gemacht ist, gethan und gedämpft. Nachdem man von einer halben Metze frischer Pflaumen die Haut abgezogen und die Steine ausgenommen hat, thut man das Fleisch derselben zum Kohl, giebt ein Glas guten Wein nebst dem nöthigen Zucker darauf, und läßt es recht weich und kurz kochen. Zu gebratenem Hasen, oder zu grillirtem Hirschfleisch schmeckt es am besten. Man kann auch statt der Pflaumen, wenn solche nicht mehr zu haben sind, Aepfel nehmen, welche abgeschält und in feine Scheiben zum Kohl geschnitten werden.

101. Sauerkohl.

Der Sauerkohl muß recht frisch und noch ganz weinsauer seyn. Er wird mit Wasser und abgeschöpftem Fett von Rindfleisch aufgesetzt und weich gekocht. Abgeschälte Aepfel, ein wenig Wein und Zucker geben dem Kohl einen sehr angenehmen Geschmack. Er darf jedoch nur mit besonderer Erlaubniß des Arztes gegessen werden. Mit fettem Rindfleisch und zuletzt mit etwas in Butter geröstetem Mehl kann man ihn gleichfalls kochen.

102. Grünkohl.

Man streift die Blätter von den Stengeln ab, wäscht jene recht rein und verwellt sie in kochen-

dem, gut gesalzenem Wasser weich. Dann thut man den Kohl in einen Durchschlag, spült ihn mit frischem Wasser ab, drückt ihn mit den Händen recht fest aus und wiegt ihn auf einem Hackbrett recht fein. Unterdessen macht man recht guten fetten Bouillon in einer Kasserolle kochend, thut den gewiegten Kohl hinein, röstet Mehl braun und rührt es nebst etwas Zucker zum Kohl. Auch kocht man Kastanien in Wasser weich, schält sie ab, und giebt sie dazu. In Ermangelung derselben bedient man sich auch der kleinen Zuckerkartoffeln, welche, wenn sie gekocht und geschält sind, in einer eisernen Pfanne mit Butter und Zucker recht schön braun glacirt werden.

103. Kleine Kartoffeln mit Hering.

Man kocht kleine Zuckerkartoffeln auf die gewöhnliche Weise gar. Unterdessen hackt man einen Hering, welcher vorher rein gewaschen und abgehäutet ist und etwa 1 Stunde in süßer Milch gelegen hat, recht fein, und schwitzt denselben in Butter auf, giebt etwas Sahne, und später die abgeschälten Kartoffeln hinzu, schwenkt sie gehörig damit durch, läßt sie ziehen, doch so, daß sie nicht trocken werden, und servirt sie zum Rindfleisch.

Sechster Abschnitt.

Von der Zubereitung verschiedener Puddings und Mehlspeisen.

104. Semmel-Pudding.

Man reibt von 6 Milchbroten, das Stück zu 4 Pfennige, die äußere Rinde ab, schneidet die Krume in feine Scheibchen, und legt sie in eine Schüssel mit breitem Boden. Nun kocht man ein halbes Quart gute Milch, worein 4 Loth Butter, nebst eben so viel Zucker gethan worden, und gießt es über die geschnittenen Milchbrote, deckt sie gut zu und läßt es vollkommen erkalten. Unterdessen rührt man noch 4 Loth Butter zu Sahne, schlägt nach und nach 9 Eidotter dazu, so wie ein Viertelpfund Zucker nebst etwas abgeriebener Citronenschale, 4 Loth abgeschälter und ganz fein gestoßener süßer Mandeln, ein Viertelpfund halb großer, halb kleiner Rosinen, das angebrühte Milchbrot, und ganz zuletzt den Schnee der 9 Eier. Wenn

nun Alles gehörig durchgerührt ist, so wird diese Masse entweder in einer Serviette, welche man gut mit Butter geschmiert hat, oder in einer Puddingform 1½ Stunden gekocht, und mit einer der Obst- oder Milchsaucen zu Tische gegeben.

105. Brot-Pudding.

Zwölf Loth geriebenes Schwarzbrot röstet man auf Papier in dem Ofen, oder auf einem warmen Blech, damit es so hart wird, daß man es so fein wie Mehl stoßen kann. Nun werden 12 Loth Zucker, worauf etwas Citronenschale abgerieben wurde, gleichfalls fein gestoßen und mit 12 Eidottern recht leicht gerührt, dann das Brot und 4 Loth fein gestoßene süße Mandeln, nebst dem Schnee von den 12 Eiweiß dazu gerührt, Alles in eine wohl ausgeschmierte Form gethan und 2 Stunden in Wasser gekocht.

106. Schwemm-Pudding.

Zu diesem Pudding gehören folgende Ingredienzien, als:

13 Loth Mehl,
13 Loth Zucker,
13 Loth Butter,
15 Eier,
½ Quart Milch und der
vierte Theil einer Citronenschale.

Dieses Alles wird auf folgende Weise behandelt: Man läßt die Hälfte der Milch mit der Hälfte Butter und der Hälfte Zucker kochen. Unterdessen quirlt man die eine Hälfte Mehl mit der übrigen Milch recht glatt ab. Wenn nun die erstere Milch kocht, so gießt man diese Mehlmilch hinzu, und läßt unter beständigem Rühren den Teig so abtrocknen, daß er ganz steif ist und sich von der Kasserolle ablös't. Nun wird die übrige Butter zu Sahne gerührt, der Zucker und die Citronenschale dazu gethan, und nach und nach immer 1 Eidotter und 1 Löffel voll von dem abgebrühten Teige mit der Reibekeule dazu gerieben, bis es alle ist. Der Teig muß ganz kalt seyn. Zuletzt kommt der Schnee von den 15 Eiern dazu, und Alles gleich in die Form, welches eine Pfund große seyn muß; nun wird es in kochendes Wasser gesetzt, wo es 2 Stunden unausgesetzt und von allen Seiten kochen muß. Dieser Pudding ist dem Biscuit gleich. Man kann eine Sauce von 1 Quart Milch, etwas Mehl, dem Gelben von 8 Eiern, Zucker, etwas Citronenschale und ungefähr 8 – 10 recht fein gestoßene Mandeln dazu geben.

107. Pudding von Reißmehl.

Man kocht 1 Pfund Reißmehl in 1 Quart Milch, worin $\frac{1}{2}$ Pfund Butter mit gekocht ist, ebenfalls, wie bei dem vorigen gezeigt wurde, zum

steifen Teig; dann reibt man ½ Pfund Zucker mit dem Gelben von 24 Eiern nebst der auf Zucker abgeriebenen Citronenschale zu der erkalteten Masse; ganz zuletzt wird der Schnee von den 24 Eiern gleich in die Form gefüllt und Alles 2 Stunden gekocht. Die Sauce kann man nach Belieben dazu geben.

108. Rosinen-Pudding.

Man läßt ¼ Pfund Butter, die man vorher recht rein abgeklärt und von allem Salz und aller Unreinigkeit befreit hat, in einer Kasserolle heiß werden, rührt 10 Loth geriebenes Milchbrot dazu, und nachdem es etwas durchgeschwitzt hat, jedoch nicht gelb geworden ist, gießt man unter beständigem Rühren ½ Quart Milch, welche vorher gekocht hat, dazu, läßt es gehörig aufkochen und setzt es dann dem Erkalten aus. Nun werden ungefähr 2 Loth süßer Mandeln abgeschält, ganz fein gestoßen und nebst 6 Loth fein gesiebten Zucker, dem Gelben von 10 Eiern zu dem Semmelbrei gerührt, zuletzt der Schnee der 10 Eier und ¼ Pfund kleiner Rosinen in eine Form oder Serviette gethan und 1 Stunde gekocht.

109. Pudding von Sago.

Wenn man 1 Pfund Sago gereinigt und mehrere Male mit kochendem Wasser abgebrüht hat, wird er in 1 Quart Milch unter beständi-

gem Rühren, damit er nicht teigig werde oder sich anlege, recht dick gekocht und dann zum Verkühlen weg gesetzt. Nun reibt man ½ Pfund Butter zu Sahne, giebt 15 Eidotter, ½ Pfund Zucker, etwas auf demselben abgeriebene Citronenschale, eine Hand voll geriebenen Milchbrotes und zuletzt den Schnee der 15 Eier hinzu, giebt es in die Form und läßt es 2 Stunden kochen. Mit einer Obstsauce wird er zu Tische gegeben.

110. Fisch-Pudding.

Man reibt ½ Pfund Butter zu Sahne, thut das Gelbe von 12 Eiern, etwas Citronenschale dazu, reibt ungefähr 6 Milchbrote, giebt, wenn es zu dick seyn sollte, ein wenig Sahne dazu und ganz zuletzt den Schnee von den 12 Eiern und einen 2 Pfund schweren, in Salzwasser abgekochten und in kleine Blätter zerlegten Hecht, salzt es gehörig und läßt den Pudding 2 volle Stunden kochen, worauf man ihn mit einer feinen Sardellensauce zu Tische giebt.

111. Gebackener Pudding.

Man reibt von 4 Milchbroten die äußere Rinde ab und weicht die Krume in Milch ein. Dann rührt man ½ Pfund Butter mit 8 Eidottern ab, drückt die Milchbrote fest aus und rührt sie auch dazu, nebst 2 Loth fein gestoßenen Mandeln, etwas Citronenschale, ¼ Pfund fein gesiebten

Zuk-

Zuckers und ¼ Pfund kleiner Rosinen, schlägt das Weiße der 8 Eier zu Schnee, rührt es zuletzt dazu, füllt das Ganze in eine Mehlspeisenform und läßt es in einer Stunde gar backen. Man kann irgend eine Obst-Sauce dazu geben.

112. Gebackener Reiß.

Man weicht 1 Pfund Reiß eine Stunde lang in kaltem Wasser ein, quirlt ihn dann mit frischem so lange, bis dasselbe ganz rein davon abläuft. Dann wird noch ein paar Mal kochendes Wasser darauf gegossen und ungefähr eine Viertelstunde lang an einer warmen Stelle gelassen. Er muß aber ja nicht kochen oder ausquellen. Nun kocht man 1 Quart recht guter Milch in einer Kasserolle, thut den Reiß in dieselbe, läßt ihn darin ganz steif kochen und dann kalt werden. Unterdessen rührt man ¼ Pfund Butter zu Sahne und nimmt ¼ Pfund gesiebten Zuckers, 4 Loth abgeschälter, fein gestoßener Mandeln, den vierten Theil einer auf Zucker abgeriebenen Citronenschale und 12 Eier, wovon das Weiße zu Schnee geschlagen worden ist, und dann den Reiß. Alles gehörig durchgerührt, wird es in einer wohl ausgeschmierten und mit Semmel bestreuten Form 1 Stunde lang in einem wohl ausgeheitzten Ofen gebacken und mit einer beliebigen Sauce gegeben. Man kann statt des gan-

zen Reißes auch Reißgries nehmen, wobei man das Reinigen desselben erspart.

113. Reiß mit Aepfeln.

Man wäscht und reinigt den Reiß, wie eben gezeigt wurde; dann wird er, wenn es 1 Pfund ist, mit ½ Pfund Butter und ¼ Pfund Zucker dick gekocht. Wenn er die Hälfte der Zeit gekocht hat, so wird ½ Metze Borsdorfer Aepfel abgeschält, jeder in 8 Stückchen zerschnitten und zu dem Reiß gethan, etwas auf Zucker abgeriebene Citronenschale und zuletzt ein Glas guter Wein, welcher nicht allzu sauer ist, darauf gegeben. Nun läßt man ihn noch etwas durchziehen, richtet ihn dann auf einer flachen Schüssel an, bestreut ihn dick mit Zucker und geht mit einer glühenden Schaufel darüber, damit er ein gutes Ansehen bekommt.

114. Reiß mit Aepfeln auf andre Art.

Man kocht 1 Pfund gereinigten Reiß in 1 Quart Milch und ¼ Pfund Zucker ganz dick, und eben so kocht man von 1 Metze Aepfel ein recht dickes Muß, zu welchem man Citronenschale, kleine Rosinen und den nöthigen Zucker thut. Nun schmiert man eine Mehlspeisenform mit Butter aus, bestreut sie mit geriebenem Biscuit, rührt zu dem Reiß das Gelbe von 6 Eiern, und legt auf den Boden der Form eine Lage von dem Reiß, dann

eine von dem Aepfelmuß, und fährt damit fort, bis beides auf diese Weise verbraucht ist. Zuletzt schlägt man das Weiße der 6 Eier zu steifem Schnee, legt ihn über den Reiß, bestreut ihn dicht mit Zucker, setzt denselben nun in einen wohl ausgeheitzten Ofen und läßt ihn recht schön gelb backen.

115. Milchreiß.

Man reiniget den Reiß, wie gewöhnlich, und kocht 1 Pfund davon mit 2 Quart Milch und $\frac{1}{4}$ Pfund Butter gar, worauf man ihn auf einer flachen Schüssel mit Zucker bestreut. Hierzu kann man feines Pflaumen- oder süßes Kirschmuß, wohl verdünnt und aufgekocht, geben, auch Coteletten oder andere Fleischarten können dazu gegessen werden.

116. Reiß mit Parmesankäse.

Wenn der Reiß gehörig gewaschen und abgebrüht ist, setzt man ihn mit kochendem Wasser und einem Stücke Butter zum Feuer und läßt ihn ausquellen. Gewöhnlich kocht man zu dieser Art Reiß alte Hühner. Wenn der Reiß nun anfängt dick zu werden, so giebt man immer etwas Hühner-Bouillon zu und kocht ihn so gar, aber ja nicht zu dünn. Dann werden die Hühner tranchirt, auf einer Schüssel geordnet, der Reiß darüber gethan, etwas von der fetten Hühnerbrühe darauf geträufelt, fein geriebener Parmesankäse dicht darauf ge-

streut, etwas geschmolzene Butter darüber gethan und nun Alles in einen heißen Ofen gesetzt, wo es etwas gelb werden muß. Man kann statt des Parmesan= auch Schweizer=Käse nehmen.

117. Maccaroni.

Man legt dieselben in kochendes Wasser, welches man gehörig gesalzen hat, und läßt sie darin weich kochen. Dann werden sie in einen Durchschlag gethan, damit das Wasser ganz davon abläuft. Nun wird die Schüssel, auf welcher man sie zu Tische bringt, und welches am besten eine zinnerne ist, mit ganz feiner Butter dick beschmiert, etwas Parmesankäse darauf gestreut, und dann eine Lage von den Maccaroni. Auf diese thut man etwas geschmolzene Butter, dann wieder Käse, und so fort, bis sie alle sind. Ganz zuletzt streut man den geriebenen Käse dick darauf, giebt mit einem Löffel geschmolzene Butter rund herum, und setzt sie in einen wohl ausgeheitzten Ofen, bis sie oben gelb sind.

118. Gebackene Nudeln.

Man macht von 4 Eiern Nudeln, wie zu einer gewöhnlichen Suppe, nur daß man sie nicht fein, sondern einen Finger breit schneidet, läßt sie in kochendem und gesalzenem Wasser ein paar Mal aufwellen und spült sie in einem Durchschlage mit

frischem Wasser recht rein ab, damit nicht so mehlige Brühe daran bleibt. Wenn sie rein abgelaufen sind, macht man einen Creme von 6 Eiern und einem halben Quart süßer Sahne, mit etwas Zukker und nur wenig auf demselben abgeriebener Citronenschale. Nun schmiert man eine Mehlspeisenform mit Butter aus, giebt eine Lage Nudeln, dann einige Löffel voll Creme, und so fort, bis zuletzt noch der Creme darüber steht, bestreut Alles noch dick mit Zucker und läßt es ½ Stunde in einem heißen Ofen aufziehn.

119. Gebackener Gries.

Man thut ¼ Pfund Wiener Gries in eine Schüssel, gießt ½ Quart kochender Milch darüber und rührt ihn so lange, bis er kalt ist. Dann rührt man die Dotter von 6 Eiern, so wie das zu Schnee geschlagene Weiße, nebst 4 Loth Zucker, eben so viel kleinen Rosinen und ein wenig auf Zukker abgeriebener Citronenschale dazu, thut es in eine gut mit Butter ausgeschmierte Mehlspeisenform und bäckt es eine kleine Stunde lang schön hellgelb in einem Ofen aus. Man kann eine Milch- oder Obstsauce dazu geben.

120. Rosinenspeise.

Das Gelbe von 6 Eiern wird mit einem Tassenkopf voll Mehl, einem halben Quart guter Milch,

(besser ist Sahne) und dem Weißen der 6 Eier, welches zu steifem Schnee geschlagen worden ist, zusammen gequirlt, und ganz zuletzt ¼ Pfund kleiner Rosinen, welche man vorher auf das sorgfältigste gereinigt hat, mit ¼ Pfund Zucker dazu gerührt. Dieses wird, in einer mit Butter ausgeschmierten Form, in einem wohl ausgeheitzten Ofen schnell ausgebacken.

121. Mandelspeise.

Man reibt ¼ Pfund Butter zu Sahne, schlägt nach und nach das Gelbe von 12 Eiern und ¼ Pfund fein gesiebten Zucker dazu, nebst dem vierten Theile einer auf Zucker abgeriebenen Citronenschale, stößt ¼ Pfund süßer Mandeln mit Eiweiß ganz fein und schlägt das Uebrige der 12 Eier zu steifem Schnee, rührt es nebst einem kleinen Tassenkopfe geriebener Milchbrote dazu und läßt es schön hellgelb backen. Eine der Obstsaucen giebt man dabei zu Tische. Doch bemerke ich hierbei, daß nur dann, wenn der Arzt den Genuß der Mandeln erlaubt hat, diese Speise gegessen werden darf.

122. Chocolatenspeise.

Man rührt ¼ Pfund Butter zu Sahne und giebt nach und nach dazu 8 Eidotter, ¼ Pfund fein gesiebten Zucker, 4 Loth fein gestoßene süße Mandeln, ¼ Pfund Chocolate ohne Gewürze, welche

man auf einem recht feinen Reibeisen gerieben, und zuletzt das Weiße der 8 Eier, welches zu steifem Schnee geschlagen worden ist. Dieses wird in eine mit Butter ausgeschmierte Form gethan und in einem wohl ausgeheitzten Ofen gar gebacken.

123. Erdbeerenspeise.

Wenn die Erdbeeren recht reif und saftig sind, so nimmt man 1 Pfund davon in ein Haarsieb und schlägt sie durch dasselbe. Unterdessen rührt man ¼ Pfund Butter zu Sahne, schlägt das Gelbe von 8 Eiern dazu und giebt ¼ Pfund Zucker nebst zwei Händen voll gestoßenen Zwiebacks, und das Weiße der 8 Eier, zu Schnee geschlagen, dazu, füllt es in eine Form und bäckt es schnell in einem heißen Ofen.

124. Himbeerenspeise.

Es werden 8 Eidotter mit ¼ Pfund fein gesiebten Zucker, 4 Loth gestoßener süßer Mandeln und zwei Hände voll geriebenes Milchbrot recht leicht und schäumig gerührt. Dann thut man ¼ Quart süßer Sahne, das zu Schnee geschlagene Weiße der 8 Eier und einen Teller voll recht schöner Himbeeren dazu, giebt es in eine Form und zieht es im Ofen schön auf.

125. Kirschenspeise.

Hierzu bereitet man ganz den nämlichen Creme, wie zu der Himbeerspeise, nimmt dann ½ Metze großer schwarzer Herzkirschen, macht mit einer Federspule die Steine heraus, rührt das Fleisch zu der Massr und bäckt sie im Backofen gar. Wenn man will, so kann von einer Viertelmetze schwarzer süßer Kirschen etwas Sauce gekocht und bei Tische dazu servirt werden.

126. Aprikosenspeise.

Man kocht 15 Stück Aprikosen in etwas Wasser so weich, daß man sie durch ein Haarsieb schlagen kann. Unterdessen läßt man 12 Loth Zucker in nur sehr wenig Wasser schmelzen, oder besser ist es, man nimmt den Zucker in Stücken, taucht ihn in frisches Wasser schnell hinein, und setzt ihn gleich in der Kasserolle auf Kohlenfeuer. Wenn derselbe Bläschen schlägt, thut man das Aprikosenmark hinzu, kocht es ganz steif, und setzt dasselbe an einen Ort, wo es kalt wird. Nun rühre man 6 Loth ganz frischer Butter, ohne alles Salz, zu Sahne, thue das ausgekühlte Mark nebst dem Schnee von 15 Eiern dazu, und rühre alles auf eine Seite eine ganze Stunde lang, daß es wie Schaum ist. Dann wird es in eine mit Butter ausgeschmierte Form gethan, in einem nicht

allzu heißen Ofen eine ganze Stunde langsam gebacken, und wenn es herauskommt, sogleich, mit Zucker bestreut, zu Tische gegeben.

127. Pfirsichspeise.

Diese wird ganz auf die nämliche Art bereitet, nur daß man, wenn es der Arzt erlaubt, hiezu statt des Wassers rothen Wein nehmen kann. Uebrigens bleibt die Behandlung so wie die Quantität ganz dieselbe wie bei den Aprikosen.

128. Weintraubenspeise.

Man rührt das Gelbe von 8 Eiern mit einem Viertelpfund fein gesiebten Zucker recht leicht und schäumig. Dann giebt man 4 Loth mit Eiweiß fein gestoßener süßer Mandeln, einen Tassenkopf voll süßer Sahne, den Schnee der 8 Eier, und zuletzt so viel gestoßenen Zwieback hinzu, daß der Teig die Dicke von gewöhnlichem Eierkuchenteig erhält. Nun pflückt man recht schöne reife Beeren von solchen Weintrauben, welche die weichsten Schalen haben, und legt sie in eine Form, welche mit Butter ausgeschmiert und mit geriebener Semmel bestreut ist, dicht neben und dreifach auf einander, und bäckt sie in einem heißen Ofen in einer Stunde gar. Eine Sauce hiezu ist unnöthig. Wenn man sie aber durchaus haben will, so kann man

dieselbe von ausgepreßten Weintrauben, Zucker und Eiern bereiten.

129. Quittenspeise.

Wenn die Quitten mit einem Tuche recht rein abgewischt sind, so setzt man sie mit kaltem Wasser in einer Kasserolle auf das Feuer, versucht sie oftmals, und wenn sie sich weich stechen, so nimmt man solche vom Feuer, schält das feine Häutchen davon ab und reibt sie auf dem Reibeisen, nehme sich aber wohl in Acht, daß nichts Steinichtes dazu kommt. Hierauf thut man das Mark in eine große Schüssel, nimmt auf 1 Pfund Quitten ¾ Pfund Zucker und rührt es mit einer großen Kelle, immer nach einer Seite, eine gute halbe Stunde lang. Wenn es nun recht schön leicht und hell ist, so giebt man den steifen Schnee von 18 Eiern und, wenn es erlaubt ist, ungefähr den vierten Theil von einer Citronenschale, auf Zucker abgerieben, dazu, mengt alles wohl unter einander, thut es in eine Form, und läßt es langsam backen.

130. Hagebuttenspeise.

Hiezu nimmt man recht reife frische Hagebutten und setzt sie, nachdem sie von den Steinen und Haaren gereinigt sind, in einer Porzellan- oder Steinschüssel in den Keller, wo man sie täglich

umrührt und so lange stehen läßt, bis sie anfangen, weich zu werden, so daß man sie durch ein feines Sieb treiben kann. Uebrigens verfährt man damit ganz auf dieselbe Art, wie bei der Quittenspeise gezeigt wurde, nur daß man hier so viel Zukker als Hagebuttenmark nimmt.

131. Pflaumenspeise.

Recht große reife Pflaumen werden in kochendes Wasser gelegt, aber nur so lange darin gelassen, bis man die Schale davon abziehen kann. Dann nimmt man sie heraus, schält sie und drückt die Steine heraus, legt die Pflaumen auf eine flache Schüssel, bestreut sie dick mit Zucker, und läßt sie so mehrere Stunden liegen. Nun erst rangirt man sie in eine wohl ausgeschmierte und mit Semmel bestreute Form dicht über einander, so daß dieselbe über die Hälfte davon voll wird, dann macht man die Creme von 9 Eiern, 1½ Tassenkopf Mehl, einem halben Quart Milch, 2 Loth fein gestoßener Mandeln und Zucker nach Gutdünken, giebt es darüber und bäckt es in einer Stunde gar. Dann wird Alles noch recht dick mit Zucker bestreut und warm zu Tische gegeben.

132. Aepfelspeise.

Man schält und schneidet gute Borsdorfer Aepfel in ganz feine Scheibchen, und belegt eine

gut ausgeschmierte Mehlspeisenform über die Hälfte damit. Nun macht man von 12 Eiern, ¼ Pfund Zucker, 1 Quart Milch, 2 Tassenköpfen voll Mehl und ¼ Pfund kleiner Rosinen einen Creme, wie es bisher gezeigt wurde, gießt ihn über die Aepfel und läßt solches in einer Stunde gar backen.

133. Aepfelspeise auf eine andere Art.

Hiezu werden die Aepfel, nachdem man sie geschält, ganz gelassen, und es wird bloß mit einem spitzigen Messer das Kernhaus herausgenommen. Dann füllt man sie mit Himbeer- oder irgend einem andern Muß, und stellt sie einen neben den andern, und so doppelt über einander in die Form. Hernach rührt man von 8 Eidottern mit ¼ Pfund Zucker, 4 Loth fein gestoßener Mandeln, und zuletzt dem Schnee der 8 Eier einen Creme recht leicht und schäumig, thut ihn an die Aepfel und bäckt diese im Ofen schön hellgelb. Man kann aber auch den Creme von Nr. 132. darüber machen, weil derselbe gleichfalls dazu paßt.

134. Aepfelmuß-Gebäck.

Man kocht von recht guten Mußäpfeln, einem Glase Wein und, wenn es seyn darf, etwas abgeriebener Citronenschale ein recht steifes Muß, welches man durch ein Haarsieb treibt und dann kalt

werden läßt. Ist dieses Muß von einer halben Metze Aepfel gekocht, so nimmt man das Gelbe von 12 Eiern, 12 Loth fein gesiebten Zucker, so wie ¼ Pfund kleiner Rosinen, und rührt es recht leicht und schäumig, thut dann das kalte Muß, welches sehr steif seyn muß, dazu, rührt es dann noch eine halbe Stunde, immer nach einer Seite, thut zuletzt den Schnee von den 12 Eiern darunter, füllt es gleich in eine Form und läßt es im wohl ausgeheizten Ofen backen. Im Fall das Muß nicht steif genug geworden ist, so nimmt man einen halben Eßlöffel voll Kartoffel- oder Kraftmehl und rührt es dazu.

135. Aepfelspeise mit Plinzen.

Von 4 Eiern und 3 Eßlöffeln voll Mehl, etwas Zucker, kleinen Rosinen und so viel Milch, als zu einem dünnen Eierkuchenteig nöthig ist, bäckt man Plinzen von der Dicke eines Bogens Papier. Nachdem man sie alle fertig hat, bestreicht man sie dick mit einem recht feinen Aepfelmuß, rollt sie zusammen und schneidet ungefähr drei Streifen davon, setzte eine neben die andere in eine wohl ausgeschmierte Form, und macht von 1 Eßlöffel voll Mehl, 9 Eiern, ¼ Pfund feingesiebten Zucker und ½ Quart Sahne einen Creme, den man darüber gießt, und nun solches in einem heißen Ofen schnell bäckt. Von frischen Pflaumen, welche man ab-

schält, mit Zucker und etwas Wasser ganz weich kocht und durch ein Haarsieb schlägt, kann man die Plinzen, statt der Aepfel, eben so bereiten.

136. Omelette soufflée.

Man schlägt 16 Eier mit $\frac{1}{2}$ Pfund fein gesiebten Zucker $\frac{3}{4}$ Stunden lang, daß es wie Schaum ist, und bäckt von dieser Masse Plinzen, nur hellgelb und auf einer Seite, in einer gewöhnlichen Eierkuchenpfanne. Wenn eine fertig ist, so streicht man mit einem silbernen Löffel eingekochte Himbeeren oder süße Kirschen, auch Aprikosen, Erdbeeren, kurz, was man eben hat, auf die Plinze, legt dann wieder eine darauf und verfährt eben so damit. Nachdem sie alle auf einander liegen, nimmt man das Weiße von einem Ei, welches man von den obigen 16 Eiern zurückbehalten kann, und rührt 4 Loth feinen Zucker damit ab, bestreicht die Plinzen an den Seiten herum, und setzt sie $\frac{1}{4}$ Stunde lang in einen warmen Ofen. Wenn sie herauskommen, legt man eingemachte Früchte darauf und giebt sie sogleich warm zu Tische.

137. Plinzen mit Sauce.

Man bäckt, wie Nr. 135. gezeigt worden, die Plinzen gar. Dann rollt man sie zusammen, legt sie in eine nicht ausgeschmierte Mehlspeisenform, immer über das Kreuz, bis die Form ganz voll

ist. Hierauf giebt man von einer beliebigen Obstsauce so viel darüber, daß die Plinzen davon bedeckt sind, setzt sie noch ¼ Stunde in einen warmen Ofen, oder zwischen unten und oben Kohlen, wo sie schön durchziehen können.

138. Mandelschnitte.

Man feuchtet 3 Hände voll geriebenes Milchbrot mit Sahne durch und durch an, zieht von 3 Loth süßen Mandeln die Schale ab, stößt solche mit etwas Eiweiß ganz fein, quirlt 3 Eier recht schäumig und rührt Alles nebst einer Hand voll gut verlesener und am Feuer etwas ausgequollener kleiner Rosinen gut durch. Dann schneidet man Schnitte von Milchbrot, streicht von diesem Füllsel ungefähr 2 Finger dick darauf und bäckt sie in Schmelzbutter, oder auch in einem Bratofen auf einem gut mit Butter geschmierten Blech rasch heraus. Wenn sie gar sind, wird eine Hagebutten-, Kirsch- oder Pflaumensauce darüber gegeben und sie mit der Schüssel noch einige Zeit warm gesetzt, damit die Sauce noch etwas durchziehen kann.

139. Rosinenschnitte.

Zu diesen schneidet man die Milchbrote Daumen dick, quirlt 6 Eier mit ¼ Quart guter Milch oder Sahne und ein paar Löffel voll gesiebten Zukkers durch, legt die geschnittenen Milchbrote auf

eine große flache Schüssel, gießt die Eier darüber, und läßt so, nachdem man die Brote öfters umwendet, den ganzen Creme hineinziehn; dann bäckt man sie wie die Mandelschnitte recht schön hellgelb. Unterdessen kocht man ½ Pfund großer und ¼ Pfund kleiner Rosinen mit Wasser, Zucker und etwas Citronenschale recht weich, rührt zuletzt einen Theelöffel voll Kartoffelmehl mit einem großen Glase guten süßen Weines an die Rosinen, läßt es noch einmal mit aufkochen und giebt es dann über die Schnitte, wie oben gezeigt wurde. Man kann bei diesen Schnitten auch eine Milchsauce, mit Eiern abgezogen, geben. Dann muß man aber ungefähr 10—12 süße Mandeln ganz zu Brei stoßen und in die Milch und Eier thun; davon bekommen sie einen sehr angenehmen Geschmack, ganz den Mandelschnitten ähnlich.

140. Gefüllte Milchbrote.

Man nimmt so viele Milchbrote, als man nöthig zu haben glaubt, reibt die äußere Rinde ab, schneidet unten den Boden halb Fingers dick ab, höhlt von dem obern Theil die Krume behutsam heraus, damit man das Brot nicht zerbricht, und macht dann folgendes Füllsel: Das Abgeriebene von den Milchbroten vermischt man mit fein gestoßenen süßen Mandeln, kleinen Rosinen, Zucker und gutem Wein; von letzterem so viel, daß es die Dicke

eines Kloßteiges bekommt. Dann füllt man die ausgehöhlten Milchbrote damit, bindet den abgeschnittenen Boden mit einem Faden kreuzweis darüber, legt sie auf eine große Schüssel und begießt sie mit einem Creme, den man aus Eiern, Sahne und Zucker zusammenquirlt, läßt sie durchaus weich darin werden, doch nicht so, daß sie zerfallen. Man bestreut sie dann mit dem noch übrigen geriebenen Milchbrote, bäckt sie nun in Schmelzbutter oder in dem Ofen schön hellgelb und giebt eine beliebige Obstsauce darüber. Zu dem Creme, welchen man über die Brote giebt, rechnet man gewöhnlich auf 2 Milchbrote 1 Ei, zu 6 Eiern $\frac{1}{4}$ Quart Milch oder Sahne, und Zucker nach Gutdünken.

141. Milchbrote auf eine andere Art.

Hierzu nimmt man Milchbrote, das Stück zu 2 Pfennige, reibt gleichfalls die äußere Rinde davon ab und läßt sie so ganz, wie sie sind, in dem eben beschriebenen Creme ganz durch und durch weichen, bestreut sie mit der abgeriebenen Rinde und bäckt sie aus heißer Schmelzbutter schnell heraus. Auch kann man sie im Ofen backen. Dann wird eine Kirsch- oder Hagebuttensauce darüber gegeben und sie mit dieser noch eine halbe Viertelstunde in den Ofen oder an eine warme Stelle gesetzt.

142. Abgerührte Milchbrote mit Sauce.

Man schneidet mit einem recht scharfen Messer die äußere Rinde von 6 Vierpfennigmilchbroten ab und die Krume in recht feinen Scheibchen in eine tiefe Schüssel, läßt ½ Quart Milch aufkochen und gießt sie über dieselbe, deckt sie zu und läßt es sich abkühlen. Unterdessen rührt man das Gelbe von 8 Eiern mit ¼ Pfund gesiebten Zucker recht leicht und schäumig, thut 4 Loth fein gestoßener süßer Mandeln, ¼ Pfund kleiner Rosinen, den Schnee der 8 Eier und zuletzt die geweichten Milchbrote hinzu, thut es in eine Eierkuchenpfanne und bäckt es zwischen unten und oben gelegten Kohlen, oder auch im Ofen gar. Jede Obst- oder Milchsauce kann man dazu geben.

143. Krauser Eierkuchen.

Man nimmt zu einem krausen Eierkuchen 3 Eier und quirlt sie recht schäumig. Dann rührt man einen starken Eßlöffel voll Mehl mit einem Tassenkopf Milch recht glatt, giebt es zu den Eiern und salzt es ein wenig, nimmt aber ja keinen Zucker dazu. Nun nimmt man in eine Kasserolle, welche so groß ist als das Innere eines Tellers, so viel Schmelzbutter, daß dieselbe, wenn sie geschmolzen ist, wenigstens eine Hand hoch steht, läßt sie brennend heiß, jedoch nicht schwarz werden, und

träufelt nun mit einem Schöpflöffel den Teig hinein, schüttelt die Kasserolle immer dabei, wendet den nun ganz kraus gewordenen Kuchen um, und wenn er auch auf der andern Seite gar ist, so legt man ihn auf den Teller, bestreut ihn dick mit Zukker und giebt ihn wie jeden andern Eierkuchen.

144. Eierkuchen.

Zu einem feinen Eierkuchen nimmt man in der Regel zu 2 Eiern einen Eßlöffel voll recht feines Mehl, eine Prise Salz und etwas Zucker. Das Gelbe der Eier wird mit dem Mehl und etwas Sahne fein abgequirlt, das Weiße zu dickem Schnee geschlagen, darunter gemischt und dann gleich in der Eierkuchenpfanne in recht frischer Butter gebacken.

145. Eierkuchen auf eine andere Art.

Diesen behandelt man auf die nämliche Weise, wie eben gezeigt wurde, nur daß man dazu halb geriebene Semmel und halb Mehl nimmt.

146. Eierkuchen mit Wasser.

Man quirlt das Gelbe von 2 Eiern mit 6 Eßlöffeln voll feines Mehl, 6 Eßlöffeln Wasser, 2 Löffeln geschmolzener Butter und etwas Salz, oder auch noch Zucker und ein wenig Citronenschale, recht glatt ab, giebt zuletzt das zu steifem Schnee

geschlagene Weiße der 2 Eier dazu und bäckt ihn wie jeden Eierkuchen in der Pfanne mit guter Butter heraus.

147. Schmarn.

Man nimmt 7 Eier, 7 Eßlöffel voll Mehl und ½ Quart Milch, und quirlt davon einen recht glatten Eierkuchenteig. Nun nimmt man in eine ziemlich große Eierkuchenpfanne ein tüchtiges Stück Butter, läßt sie heiß werden, gießt den Teig hinein und bäckt ihn auf einer Seite schön gelb, dann umgewendet ebenfalls. Wenn er nun auf beiden Seiten gar ist, so zersticht man ihn mit einer Kuchenschaufel in kleine Stückchen, läßt es mit Hinzuthun von noch etwas Butter vollends ausbacken und giebt es zu gekochtem Obst oder Backobst.

148. Schmarn auf eine andere Art.

Man kocht 1 Quart Milch mit einem Stücke Butter, ungefähr 4 Loth, auf dem Feuer auf, und rührt während des Kochens so viel Mehl hinzu, daß der Teig ganz steif wird und sich von der Kasserolle abschält. Dann läßt man ihn kalt werden, rührt so viele Eier hinzu, bis er wie dicker Eierkuchenteig ist, salzt ihn gehörig und bäckt ihn, wie oben bei den Schmarn gezeigt wurde. Diese Speise nennt man in Baiern Brandschmarn.

149. Semmelschmarn.

Alte trockne Semmel weicht man in Milch oder in Wasser nur so lange, bis sie so ziemlich erweicht ist; dann drückt man sie fest aus, quirlt einige Eier (2 Stück auf eine Semmel) mit etwas Salz und gießt sie über dieselbe, worauf man sie eben so wie die vorhergehenden behandelt.

150. Dampfnudeln.

Es werden $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl mit 3 Löffeln recht dicker Bärme und 4 abgequirlten Eiern, nebst etwas lauwarmer Milch zu einem Hebestück angesetzt, doch so daß die Hälfte des Mehles noch um dasselbe herumliegt und etwas darüber gestreut wird, worauf man es an einer warmen Stelle gut aufgehen läßt. Unterdessen schmelzt und klärt man 12 Loth Butter, und thut sie lauwarm, nebst einer Prise Salz und einem gehäuften Löffel voll fein gesiebten Zucker, zu dem Hebestücke, welches man mit einer breiten Kelle so lange schlägt, bis es sich von derselben abschält. Dann läßt man es wieder an einer warmen Stelle anfangen in die Höhe zu gehen. Hierauf werden mit einem Löffel kleine Klümpchen davon auf ein wohl ausgewärmtes Brett gesetzt und mit der Hand etwas rund gemacht, worauf man sie bis zur gehörigen Gare gehen läßt. Dann bestreicht man eine Kasserolle, wozu man

einen ganz genau passenden Deckel hat, recht dick mit Butter, bestreut diese mit Zucker, setzt die Nudeln, eine dicht neben der andern hinein, gießt noch einen Daumen breit warme Milch hinzu, und läßt sie zwischen oben und unten gelegten Kohlen schön aufziehen und anfangen zu backen. Wenn man glaubt, daß sie lange genug gestanden haben, um nicht mehr zusammenzufallen, so sieht man nach und giebt, wenn es nöthig ist, noch ein wenig Milch dazu, doch nicht zu viel, da die Dampfnudeln schön gelb seyn und nur unten einen kleinen Ansatz von Milchcreme haben müssen. Wenn sie nun so weit sind, daß man sie abnehmen kann, so werden sie auf eine Schüssel, die untere Seite in die Höhe, gelegt, und folgende Sauce darüber gegeben. Man kocht 1 Quart Milch mit einem Stück Zucker, und legirt es mit 6 Eidottern, die man vorher mit einem Theelöffel Mehl und einigen Eßlöffeln Wasser abgequirlt hat. Wenn diese Sauce noch ein wenig auf dem Feuer gezogen hat, so giebt man etwas davon über die Nudeln, die übrige aber in einer Sauciere zu Tische.

151. Bärmemehlspeise.

Man rührt ein Viertelpfund recht frischer Butter zu Sahne, giebt dazu das Gelbe von 8 Eiern, 4 Hände voll recht feines Mehl, 4 Loth recht fein gesiebten Zucker, etwas auf Zucker abgeriebene Ci-

tronenschale, das zu Schnee geschlagene Weiße der 8 Eier und 2 Eßlöffel recht guter dicker Bärme, füllt es in eine gut ausgeschmierte, mit Zucker bestreute Form und setzt es an eine warme Stelle, bis es gehörig gegangen ist. Dann stellt man die Form in einen gut ausgeheitzten Ofen, und bäckt die Speise schön gelb. Kurz vor dem Herausnehmen wird 1 Quart Milch mit Zucker gekocht, und diese um die Speise gegossen, welche, nachdem sie noch etwas im Ofen gestanden hat, auf eine Schüssel gestülpt wird.

152. Bärmekloß.

Man nimmt dazu drei Viertelpfund oder eine Viertelmetze recht gut ausgetrocknetes Mehl, 2 Eier, die mit lauwarmer Milch abgequirlt sind, 3 Eßlöffel voll dicker Bärme, und macht daraus ein Hebestück, wie es Nr. 150 bei den Dampfnudeln gezeigt wurde. (Es läßt sich durchaus bei Bärmespeisen oder Backwerken die Quantität der Milch nicht bestimmt angeben, da gut ausgetrocknetes Mehl ungleich mehr Zusatz von Milch verträgt als das gewöhnliche, welches immer feucht ist, und der Teig dann zu dünn geräth, daher man mehr Mehl nehmen muß, als nöthig ist. Deshalb nimmt man in der Regel nur die Hälfte Mehl zum Hebestück, und verrechnet sich nie auf diese Weise.) Wenn Alles recht gut aufgegangen ist, salzt man

es ein wenig, giebt 4 Loth geschmolzener Butter dazu, und schlägt es mit der Kelle, bis es sich von derselben abschält. Dann nimmt man diesen Teig auf ein Backbrett, und knetet ihn mit Mehl noch so fest als möglich, legt ihn auf einen großen Bogen weißes Papier, und stellt ihn zum abermaligen Gehen an einen warmen Ort. Unterdessen setzt man gut gesalzenes Wasser in einer Kasserolle zum Feuer, und legt, sobald es kocht, den Kloß mit dem Papier hinein, deckt sie mit einem hohen Deckel zu, damit der Kloß in die Höhe steigen kann, und läßt diesen gar werden, welches man daran erkennt, daß ein hineingestochenes Hölzchen beim Herausziehen frei von Teig ist. Nun hebt man ihn heraus, und schneidet mit einem starken Zwirnsfaden zwei Fingers dicke Scheiben, begießt diese mit siedend heißer Butter, und giebt sie zu jeder Art Obst- oder Bratensauce; auch mit Milchsauce werden sie genossen.

153. Gebackener Bärmekloß.

Man bereitet den Kloß, wie eben angezeigt wurde. Dann nimmt man abgekochtes Backobst, legt es auf den Boden einer mit Butter gut ausgestrichenen hohen Form, gießt kochende Brühe von dem Obst, welche zwar süß seyn kann, aber nicht mit Mehl sämig gemacht worden ist, dazu, und zwar so viel, daß sie mit dem Obste gleich stehe, setzt den

Kloß,

Kloß, jedoch ohne Papier, darauf, thut ihn in einen wohl ausgeheizten Ofen, und bäckt ihn gehörig aus, stülpt ihn auf eine Schüssel und giebt das übrige Backobst dazu. Beim Vorlegen ist noch zu bemerken, daß er nicht mit dem Messer zerlegt, sondern mit ein paar Gabeln aus einander gerissen wird.

154. Kleine Bärmklöße.

Man nimmt hierzu die nämlichen Ingredienzien, nur daß man den Teig nicht fest arbeitet, sondern so daß er noch läuft, und rührt zu dieser Masse ungefähr für 6 Pfennige in Butter gebratenes Milchbrot, welches wie zu gewöhnlichen Klößen in kleine Würfel geschnitten wurde. Dann läßt man diesen Teig in der Schüssel an einem warmen Orte gut aufgehen. Ist dieses geschehen, so nimmt man einen großen Löffel, taucht ihn in kochendes Wasser, und legt die Klöße damit in einen Kessel, worin gut gesalzenes Wasser fortwährend aufwallt, deckt sie gut zu und läßt sie eine Viertelstunde darin kochen. Dann wird jeder Kloß mit dem Löffel umgewendet und vollends gar gekocht. Man kann sie ganz auf den Tisch geben, oder auch einmal aus einander reißen.

155. Semmelklöße.

Es werden 3 Stück Vierpfennigmilchbrote

fein geschnitten und mit lauwarmer Milch angefeuchtet, damit sie so weich werden, daß man sie leicht zerrühren kann. Drei Stück eben solcher Milchbrote werden auf dem Reibeisen gerieben. Alsdann rührt man 6 Loth Butter zu Sahne, giebt das Gelbe von 12 Eiern, etwas abgeriebene Citronenschale, 2 Eßlöffel voll gesiebten Zucker, etwas Salz, dann zuerst die geriebenen, und nachher die eingeweichten Milchbrote dazu; rührt Alles nach einer Seite tüchtig durch, thut noch eine gute Handvoll Mehl, und ganz zuletzt den Schnee der 12 Eier hinein. Nun versucht man einen Kloß, indem man ihn in kochendes Wasser legt, ob er aus einander fällt, oder ob er vielleicht zu fest ist. Im ersten Fall kann man noch mit etwas geriebener Semmel, im letzteren mit Eiern nachhelfen. Diese Klöße sind zu Obst- oder Nußsaucen zu geben.

156. Semmelklöße auf eine andere Art.

Man weicht Milchbrote, wie oben gezeigt worden ist, ein. Die Milch muß darin eingezogen seyn, und es darf durchaus keine mehr darüber stehen. Dann giebt man das gehörige Salz dazu, läßt so viele Loth Butter, als es Milchbrote waren, recht brennend heiß werden, gießt sie darüber, und rührt Alles gut durch einander, giebt auf jedes Milchbrot 1 Ei und einen halben Löffel voll Mehl hinzu; wenn es beliebt, mischt man etwas Zucker hinein,

und legt die Klöße dann in gesalzenes kochendes Wasser. Eine Hauptregel bei diesen, und allen Klößen ist, daß sie nicht zu lange kochen müssen.

157. Klöße in der Serviette.

Man zerschneidet 4 Milchbrote und brüht sie mit kochender Milch an, jedoch so, daß sie nur benetzt sind und nicht schwimmen. Ein Milchbrot schneidet man in kleine Würfel und bratet diese in einem guten Stücke Butter gelb und recht fett. Dann rührt man sie unter die angebrühten Milchbrote, schlägt 8 Eidotter und das zu Schnee geschlagene Weiße der 8 Eier hinzu, giebt etwas Salz und nach Belieben Zucker hinein, schmiert ein Tuch oder eine Serviette, welche vorher eine Stunde in kaltem Wasser gelegen hat, mit Butter, bindet die Masse hinein, und läßt sie eine Stunde in gesalzenem Wasser kochen.

158. Noch eine Art Klöße.

Man schneidet von 4 Milchbroten die Rinde fein ab und weicht die ganzen Brote in Milch ein. Unterdessen rührt man 4 Loth Butter zu Sahne, giebt nach und nach 4 Eidotter, 2 kleine Eßlöffel voll Mehl, das nur leicht ausgedrückte Milchbrot und zuletzt das zu Schnee geschlagene Weiße der 4 Eier hinzu, und kocht sie, wie bei den vorher beschriebenen gezeigt wurde.

159. Topfklöße.

Man schneidet 3 Milchbrote und brüht sie mit ½ Quart kochender Milch an. Dann rührt man 6 Loth Butter mit dem Gelben von 6 Eiern zu Sahne, thut 3 Eßlöffel voll gesiebten Zucker, etwas auf Zucker abgeriebene Citronenschale, 4 auf dem Reibeisen geriebene Milchbrote, die abgebrühten Brote und zuletzt den Schnee der 6 Eier hinzu, und rührt Alles recht glatt mit einander ab. Nun schmiert man eine Puddingform mit Butter, legt mit einem runden Löffel, welchen man jedes Mal in kochendes Wasser taucht, Klöße, immer einen auf und neben den andern, in die Form, setzt sie in kochendes Wasser, wo sie 1½ Stunde brauchen, bis sie gar sind. Dann werden sie behutsam heraus genommen, um sie nicht zu zerstechen, damit sie ihre Form behalten. Man kann von ½ Quart Milch, 3 Eiern und etwas Citronenschale, so wie Zucker nach Gutdünken, eine Sauce dazu machen, sie aber auch zu jeder Art Obst geben.

160. Gebrühte Klöße.

Man läßt ½ Quart Milch mit 4 Loth Butter kochen und rührt so viel recht schönes Reißmehl (oder in Ermangelung desselben auch gewöhnliches Mehl) hinzu, bis der Teig ganz steif ist und sich von der Kasserolle abschält, und läßt ihn dann

erkalten, reibt etwas Citronenschale auf Zucker, giebt noch etwas fein gesiebten Zucker und so viele Eier hinzu, bis der Teig wie ein gewöhnlicher, nicht gar zu weicher Kloßteig ist. Dann legt man mit einem runden Löffel Klöße in kochendes, gesalzenes Wasser, läßt sie aber nur so lange darin, bis sie in die Höhe kommen, und nimmt sie, nachdem man sie vorher geprobt hat, heraus und bringt sie gleich zu Tische.

161. Bairische Griesklöße.

Man nimmt 1 Pfund Krakauer Gries in eine Schüssel und salzt ihn so viel, als nöthig ist. Dann wird er mit kochender Milch angebrüht, aber nur so viel, daß er noch ganz steif ist, wie ein abgebrühter Teig seyn muß. Unterdessen, daß er kalt wird, schneidet man 3 Milchbrote in kleine Würfel und röstet sie in Butter gelb und gehörig fett, quirlt 2—3 Eier und rührt sie nebst den gebratenen Milchbroten zu dem Gries, taucht die Hände in reines, kaltes Wasser und formirt runde Klöße so groß, als ein großer Apfel. Dann legt man sie in kochendes und gehörig gesalzenes Wasser und kocht sie so lange, bis, wenn man einen davon aufschneidet, er in der Mitte nicht mehr teigig ist. Diese Klöße ißt man zu Schmor- oder andern Braten, wobei sie die Stelle der Kartoffeln vertreten.

162. Kartoffelklöße.

Die Kartoffeln, welche recht schön mehlig seyn müssen, kocht man den Tag zuvor, ehe man die Klöße machen will, ab; kurz vor dem Gebrauch werden sie gerieben und von allen Stückchen sorgfältig gereinigt. Nun rührt man ¼ Pfund Butter mit 5 Eiern zu Sahne, schneidet 2 Milchbrote in Würfel und röstet sie in Butter gelb, nimmt 1¼ Pfund von den geriebenen Kartoffeln und rührt sie gleichfalls nebst dem Schnee der 5 Eier dazu, macht runde Klöße und kocht sie in gesalzenem Wasser in 8—10 Minuten gar.

163. Kartoffelspeise.

Nachdem man die Kartoffeln wie zu den oben beschriebenen Klößen bereitet hat, rührt man ¼ Pfund fein gesiebten Zucker mit dem Gelben von 8 Eiern recht leicht und schäumig, giebt ungefähr, wenn es der Arzt nicht durchaus verboten hat, den vierten Theil einer auf Zucker abgeriebenen Citronenschale, so wie 4 Loth ganz zu Brei gestoßene süße Mandeln, ¾ Pfund von den geriebenen Kartoffeln und zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Weiße der 8 Eier dazu, füllt es in eine dick mit Butter geschmierte und mit Milchbrot bestreute Form und bäckt es in einer Stunde gar. Eine

Obst- oder Weinsauce dazu gegeben, ist dieß eine der feinsten Mehlspeisen.

164. Kartoffelspeise mit Hering.

Man wäscht 1 großen oder 2 kleine Heringe recht rein, zieht die Haut davon und legt sie eine Stunde in süße Milch. Dann werden sie herausgenommen, recht rein abgetrocknet, von allen Gräten befreit, in ganz feine Stückchen gehackt und in einem Stückchen Butter ein wenig gedämpft. Indessen rührt man ¼ Pfund Butter zu Sahne, schlägt nach und nach das Gelbe von 8 Eiern dazu, rührt ½ Quart Sahne und 1½ Pfund geriebene Kartoffeln, nebst einem Tassenkopf voll feines Mehl, welches man mit einer Tasse Milch abquirlt, damit es nicht klumpig wird, dazu, giebt den Hering, und ganz zuletzt den Schnee der 8 Eier hinzu, füllt es in eine Form und bäckt es in mäßiger Hitze gar. Man kann diese Speise mit einer Sardellensauce oder auch trocken serviren.

165. Spiegeleier mit Hering.

Man wäscht den Hering recht rein, schneidet ihm den halben Kopf schräg durch, zieht ihm die Haut ab und legt ihn so mehrere Stunden in süße Milch. Dann setzt man ein Stück Butter in einer zinnernen Schüssel auf Kohlen, und wenn die Butter recht heiß ist und anfängt gelb zu werden, legt

man den von aller Milch befreiten und mit einem reinen Tuche abgetrockneten Hering hinein, läßt ihn auf der einen Seite gelb braten und wendet ihn dann um. So wie dieses geschehen, schlägt man recht frische Eier um den Hering herum in die Butter, und läßt sie so lange auf den Kohlen, bis das Weiße steif, die Dotter jedoch noch ganz weich sind. Dann bringt man sie gleich mit dieser Schüssel, welche man auf eine andere stellt, zu Tische.

166. Eier in Sauce.

Man macht nach Nr. 36 eine braune Sardellensauce, jedoch nicht dick. Wenn dieselbe gar, aber noch im Kochen ist, so schlägt man schnell so viel Eier, als man haben will, hinein, und wendet sie schnell um, damit sie zwar außen steif, jedoch die Dotter ganz weich bleiben. Dann legt man sie auf eine Schüssel heraus, damit sie wieder kalt werden, und legirt die Sauce noch mit einigen Eiern, giebt sie über diese gekochten Eier und schnell damit zu Tische.

Siebenter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Pasteten.

167. Feiner Blätterteig.

Man nimmt 1 Pfund Butter auf das Backbrett, bildet einen runden Berg davon und macht in die Mitte desselben ein Loch, worein man ein mit Salz abgequirltes Ei, ein Stückchen Butter, vielleicht wie ein Hühnerei groß, und ein Trinkglas voll Wasser thut. Man rührt nun Alles zuerst mit dem Wasser durch einander und knetet es mit den Händen zu einem glatten festen Teig, welcher, wenn man einen runden Ballen davon gewürkt hat, etwas auf steht. Dann wird er ungefähr eines kleinen Fingers dick ausgerollt (gemangelt) und 1 Pfund Butter, welches die Nacht hindurch in Wasser gelegen hat und zwischen 2 Tüchern ganz von allem Wasser befreit ist, darauf gelegt. Der Teig wird ganz darüber geschlagen und nun so 3 Mal ausgerollt und immer wieder zusammengeschlagen. Dann läßt man

ihn die Nacht hindurch in dem Keller stehen und gebraucht ihn dann zu den feinen Pasteten.

168. Blätterteig auf eine andere Art.

Hierzu nimmt man 1 Pfund Butter, 1½ Pfund Mehl, 2 Tassenköpfe voll Wasser, 2 Eier und etwas Salz. Damit wird nun auf die nämliche Weise verfahren, wie bei dem vorigen Nr. 67. gezeigt wurde. Dieser Teig kann zu allen Pasteten und auch zu Obsttorten gebraucht werden.

169. Blätterteig mit Sahne.

Man nimmt ¾ Pfund recht feines Mehl in eine Schüssel, schlägt das Gelbe von 3 Eiern, 3 Eßlöffel voll guten Wein und ¼ Quart warmer Sahne dazu, rührt Alles durch einander und nimmt es darauf auf das Backbrett heraus, wo es zu einem festen Teige geknetet wird. So läßt man ihn eine Stunde ruhen. Dann wird er ausgerollt, die halbe Seite des Teiges mit ¾ Pfund recht abgetrockneter und in Stücken zerpflückter Butter belegt, die andere Hälfte des Teiges darüber geschlagen, dann noch einmal zusammengeschlagen und so dreimal wiederholt. Dann läßt man ihn eine oder zwei Stunden im Keller stehn, wo er dann zu allen beliebigen Speisen zu gebrauchen ist.

170. Butterteig mit Bärme.

Man nimmt 1 Pfund Mehl, ¾ Pfund Butter, welche man in das Mehl schneidet und mit 1 Ei, einem starken Löffel voll dicker Bärme und lauer Milch zu einem festen Teige knetet, der sich rollen läßt. Die Hälfte der Butter behält man zurück und schneidet sie auf diesen Teig; dann verfährt man damit, wie bei dem vorhergehenden, nur daß man diesen nicht ruhen läßt, sondern sogleich gebraucht, damit die Bärme ihre Wirkung nicht verliert.

171. Gebrannter Teig.

Zu diesem Wasserteige nimmt man 2 Pfund Mehl, ungefähr ½ Pfund Butter, welche man in kleine Stücken pflückt, und giebt dann immer etwas kochendes Wasser löffelweise hinzu, bis man den Teig ganz damit durchgearbeitet hat, und er, wenn man ihn mit der Hand etwas aufzieht, fest stehn bleibt. Man gebraucht ihn nur zu solchen Pasteten, wovon der Teig nicht mit gegessen wird, sondern nur zur Façon dient.

172. Wasserteig auf eine andere Art.

Von 1 Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, 2 Eiern und etwas kaltem Wasser macht man einen eben so festen Teig und gebraucht ihn zu kalten Pasteten.

Dieser kann auch von der Dienerschaft gespeis't werden, da er recht gut schmeckt, aber nur etwas fest ist.

173. Süßer Teig zu Torten.

Man nimmt 1 Pfund Mehl auf ein Backbrett, macht in die Mitte ein Loch und schneidet 28 Loth frische Butter, das Gelbe von 4 Eiern, etwas auf Zucker abgeriebene Citronenschale und ½ Pfund fein gesiebten Zucker dazu, reibt mit den Händen den Teig zusammen, knetet einen runden Ballen, läßt ihn ein paar Stunden im Keller steif werden und verbraucht ihn dann zu Torten und Kuchen.

174. Süßer Teig zu Torten auf eine andere Art.

Dazu nimmt man ½ Pfund Mehl, 10 Loth Butter, das Gelbe von 2 Eiern, ungefähr 2 Hände voll fein gesiebten Zucker und 2 gute Eßlöffel voll süßer Sahne. Man bereitet diesen Teig ganz wie den vorigen und kann ihn auch auf die nämliche Weise gebrauchen.

175. Süßer Teig zu Torten auf eine dritte Art.

Zu 1 Pfund Mehl schneidet man ½ Pfund Butter, quirlt 1 Ei recht schäumig und thut es nebst einer Prise Salz und 4 Loth fein gestoßenem

Zucker dazu, reibt den Teig schön durch, und thut, wenn er zu trocken ist, noch etwas Wein oder Sahne hinzu.

176. Pastete von Hühnern.

Wenn die Hühner recht rein geputzt und ausgewaschen sind, schneidet man sie in vier Theile und legt sie in eine Kasserolle, worin ein Stück Butter geschmolzen wurde, giebt nach Verhältniß fein gehackte Sardellen und etwas Citronenschale hinzu, auch etwas rein geputzte und in Wasser weich gekochte Wurzeln, läßt Alles gut durchschwitzen, gießt etwas guten Bouillon darüber und kocht sie gar. Unterdessen wird eine Pastete nach Nr. 164. aufgerollt, mit einer Serviette ausgefüllt, mit Eigelb bestrichen und hellgelb gebacken. Wenn sie fertig ist, nimmt man sie behutsam ab, legt die Hühner zierlich in dieselbe, giebt kleine Semmelklößchen, etwas weich gekochte Kälbermilch und Gaumen dazwischen, legirt die Sauce, worin die Hühner gekocht worden, mit Eidottern, giebt einige Löffel voll darüber, legt den Deckel wieder darauf und giebt sie so auf den Tisch. Die übrige Sauce wird besonders dabei gegeben.

177. Pastete von Tauben.

Diese werden ganz auf die nämliche Art zubereitet, wie die jungen Hühner, nur daß Viele die

Tauben bloß die Hälfte durchschneiden, da sie gewöhnlich kleiner sind, indem man immer nur ganz junge Tauben dazu nimmt. Jeder Blätterteig ist hierzu passend.

178. Pastete von Tauben auf eine andere Art.

Man schlachtet die Tauben und fängt das Blut in etwas Wein auf. Dann werden sie in Viertel geschnitten und in einem Stücke Butter ganz dunkelgelb geschwitzt. Wenn sie diese Farbe haben, so giebt man halb Wasser, halb rothen Wein nebst etwas Citronenschale dazu und läßt es damit durchkochen, rührt ein wenig Kartoffelmehl mit kaltem Wasser an, giebt das aufgefangne Blut dazu, und wenn es in der Farbe noch nicht braun genug ist, so brennt man in einem blechernen Löffel etwas gestoßenen Zucker, thut ihn noch hinzu und läßt es nun noch ein paar Mal aufkochen. Unterdessen muß man sich die Pastete von irgend einem der vorher beschriebenen Blätterteige zubereiten, die Tauben hineinlegen, und etwas Sauce darüber, die übrige aber in der Sauciere allein geben.

179. Pastete von Kalbfleisch.

Zu dieser bereitet man sich ein schönes Frikassee nach Nr. 59, verziert es gut mit Klößchen, Morcheln, Kälbermilch, Ochsengaumen, und macht

von dem Nr. 67. beschriebenen Blätterteige mit Wärme eine Pastete, legt das Frikassee zierlich hinein und giebt es, wie bei den übrigen gezeigt wurde.

180. Pastete von Hasen.

Wenn der Hase von allen Häuten befreit ist, so lös't man das Fleisch recht schön von Rücken und Keulen, schneidet es in Stückchen, wie man sie vorlegen will, und rangirt sie in einer Kasserolle, gießt etwas rothen Wein darüber, salzt, so viel, wie nöthig ist, giebt etwas Citronenschale hinzu und läßt sie so die Nacht hindurch stehen, oder auch nur 3 — 4 Stunden. Dann giebt man zu einem Hasen ¼ Pfund Butter und etwas Bouillon, und setzt ihn auf Kohlen, wo er dämpfen kann. Vorher muß man sich schon eine Pastete von dem in Nr. 171. gezeigten Wasserteige verfertiget haben, welche man auf folgende Weise macht. Man rollt den Teig eines Fingers dick aus, schneidet nach einer Schüssel, die man darauf legt, die Größe der Pastete, dann macht man einen handhohen Streifen, indem man vorher aus dem Teige eine Welle mit der Hand dreht, sie dann gleichfalls mit dem Mangelholze eines Fingers dick rollt, und an beiden Seiten gleich schneidet. Nun bestreicht man den Boden der Pastete, welchen man auf ein Backblech gelegt hat, mit Ei, stellt den Rand so darauf, daß man den Boden

einen guten Daumen breit auf den Rand herauf decken kann, und befestiget ihn, indem man mit der einen Hand von innen, und mit der andern von außen hilft, und wenn er recht gut angedrückt ist, so macht man eine Kante durch Einschnitte oder Kniffe daran, füllt diese Teigform mit reinen Tüchern aus, legt Papier oben darauf, und macht dann einen Deckel von Teig darüber, welchem man gleichfalls allerlei Verzierungen giebt, stellt ihn in einen nicht ganz heißen Ofen, und läßt die Pastete so, nachdem man sie vorher mit Ei bestrichen hat, trocknen. Ist dieses geschehen, so macht man eine leichte Farce, gerade wie zu den Klößchen Nr. 16., nur daß man hier recht fein gehacktes Kalbfleisch nimmt, welches erst etwas in Butter gedämpft ist. Damit bestreicht man nun den Boden der Pastete, und legt dann den unterdessen durchgeschwitzten Hasen darauf, nun wieder von der Farce und wieder Hasen und so fort, bis er alle ist. Man kann auch kleine Klößchen von der Farce dazwischen legen, da von andern Ingredienzien, welche man gewöhnlich zu dergleichen nimmt, hier Nichts erlaubt ist. Nun legt man den Deckel wieder darüber, macht aber eine ganz kleine Oeffnung, damit der Dampf heraus kann, und bäckt sie in 1 Stunde gar. Von der Sauce, worin der Hase geschwitzt wurde, muß man das Fett abschöpfen, welches man auf die letzte Lage der Pastete füllen kann,

und die übrige Sauce mit Sardellen und etwas braunem Mehl aufkochen und sie besonders damit zu Tische geben.

181. Pastete von Wildpret.

Hiezu nimmt man gern das Fleisch aus der Keule, woraus man kleine Stückchen schneidet, wie zu den Fricandeaux, thut etwas Salz darauf und klopft sie mit dem Messerrücken, hierauf legt man sie in eine Schüssel, gießt etwas rothen Wein darauf und läßt sie, wie bei den Hasen gezeigt wurde, die Nacht hindurch stehen. Den andern Tag nimmt man dieselben heraus, wendet sie in Mehl um und legt sie in eine Kasserolle, worin Butter heiß gemacht wurde. Hierin schwitzt man sie nun etwas, dann gießt man halb Bouillon und halb von dem Wein, worin die Stückchen Fleisch gelegen, oder auch wohl frischen dazu, schneidet ein paar Mohrrüben in Scheiben, thut dieselben nebst einer Rinde von schwarzem Brot auch daran, und läßt Alles durchschwitzen. Unterdessen muß man sich schon eine Pastete von dem gebrannten Teig, wie oben bei der Hasenpastete gezeigt wurde, verfertigt haben, so wie auch eine Farce von etwas Wildfleisch und Klößchen. Dieses Alles rangirt man nun in diese Form, immer mit dem gedämpften Fleische und der Farce abwechselnd, doch muß unten und oben Farce seyn, giebt das obere Fett von der

Sauce, worin das Wild gedämpft wurde, mit einem Löffel darüber, und nachdem der Deckel darauf ist, bäckt man sie in 1 Stunde in einem nicht allzuheißen Ofen gar. Hierzu kann man eine braune Sardellensauce nach Nr. 36. machen, wozu man aber den Wild-Jus verwendet.

182. Pastete von Repphühnern.

Diese Pastete wird ganz auf die nämliche Weise bereitet, wie bei den vorhergehenden gezeigt wurde; doch machen auch Viele die Form von Blätterteig, um diesen mitessen zu können, da die Repphühner nicht so ergiebig sind, als anderes Wild. Sonst ist es immer Regel, jede Art Wild in gebranntem Wasserteig zu geben. Auch der Teig Nr. 172. ist sehr passend dazu. Von Lerchen, Krammetsvögeln und sonstigem Wild kann man immer auf die nämliche Weise damit verfahren, und es bleibt die Wahl des Teiges Jedem selbst überlassen.

183. Pastete von Schnepfen.

Hierzu verfertigt man eine Pastete von feinem Blätterteig, dann nimmt man die Schnepfen aus und halbirt sie, legt sie gleich den Hasen eine Nacht hindurch in Wein, und bereitet den andern Tag folgenden Jus. Man hackt die Eingeweide von den Schnepfen recht fein, röstet ein paar Löffel voll Mehl und eben so viel geriebene Semmel gelb,

thut das Gehackte dazu, schwitzt es noch mit durch, giebt dann den Wein, worin die Schnepfen gelegen, nebst etwas Bouillon darauf und läßt es aufkochen. Nun legt man die Schnepfen hinein und läßt sie gar werden, welches bald geschehen ist, nimmt sie dann wieder heraus und legt sie in die Pastete, thut ein paar Löffel voll von der Sauce darüber und giebt die übrige besonders zu Tische.

184. Pastete von Hechten.

Man nimmt so viel Fische, daß man, nachdem man sie geschuppt, aus einander gerissen und von allen Gräten sorgfältig befreit hat, so viel übrig behält, um Farce und Klößchen davon bereiten zu können. (Letztere müssen aber, wie bei jeder Pastete, erst abgekocht werden.) Nun setzt man eine Pastete von gutem Blätterteig auf, giebt von der nach Nr. 17. verfertigten Farce eines Fingers dick hinein, legt dann die Stückchen Fisch (welcher vorher wenigstens zwei Stunden in Salz gelegen und mit einem Tuche wieder recht rein abgetrocknet worden) darauf, auf jedes derselben ein kleines Stückchen Butter, dann die Farce, und so fort, bis es genug ist, macht den Deckel darüber und bäckt sie in 1½ Stunden schön hellgelb gar, hebt den Deckel behutsam ab, thut die Klößchen nebst etwas weißer Sardellensauce dazu, legt ihn

wieder darüber, und bringt sie mit weißer Sardellensauce zu Tische.

185. Pastete von Karpfen.

Wenn der Karpfen von allen Schuppen gereinigt ist, reißt man ihn aus einander, und schneidet ihn in schmale Stücken, salzt ihn nur wenig und gießt rothen Wein darüber, worin man ihn 2 bis 3 Stunden liegen läßt. Unterdessen macht man von dem Abgang des Fisches, als: Kopf, Schwanz und noch etwas von den andern Stücken, eine Farce, man schabt das Fleisch ab, nimmt alle Gräten heraus, und hackt es mit einigen Sardellen und etwas Citronenschale recht fein, nimmt 3 Loth Butter, rührt sie zu Sahne, giebt etwas geriebene Semmel und ein paar Eier, nebst dem gehackten Fischfleisch dazu, und kostet, ob es von Geschmack gut ist. Nun schmiert man eine runde Mehlspeisenform recht dick mit Butter, belegt an den Seiten herum den Rand mit Blätterteig nach Nr. 167., thut nun die Hälfte von der Farce in die Form, legt den Fisch darauf herum, gießt etwas von dem Wein dazu, dann die übrige Farce, macht einen Deckel darüber von dem nämlichen Blätterteig, bäckt die Pastete in einem wohl ausgeheizten Ofen in $\frac{5}{4}$ Stunden gar, und giebt sie nun in der Form und mit einer Sardellensauce zu Tische.

186. Pastete von Bärmeteig.

Es wird $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Sahne gerührt, nach und nach das Gelbe von 6 Eiern und das zu Schnee geschlagene Weiße dazu gethan, nimmt einen Tassenkopf voll lauwarmer Milch, 4 Eßlöffel voll Bärme, und Mehl so viel, daß der Teig so dick wie der eines Napfkuchens ist, salzt ihn so viel als nöthig ist, und thut ihn in eine Form, welche man vorher mit Butter ausgeschmiert und mit geriebener Semmel bestreut hat, läßt ihn auf einer warmen Stelle gehörig gehen, und bäckt ihn dann in einem wohl ausgeheizten Ofen gar. Wenn man die Pastete heraus genommen hat, so stülpt man sie auf die Schüssel, schneidet den Boden davon ab und höhlt alle Krume heraus, füllt ein beliebiges Fricassee von zahmen Federvieh oder Kalbfleisch in die ausgehöhlte Pastete, legt den Deckel wieder gut darauf und bringt es mit der Sauce von dem Fricassee zu Tische.

187. Kleine Farcepasteten.

Man hackt 1 Pfund recht zartes Kalbfleisch ganz fein, rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Sahne, thut das Gelbe von 6 Eiern, $\frac{1}{4}$ Pfund gut ausgewässerte und fein gehackte Sardellen, den Schnee der 6 Eier, und geriebene Semmel so viel, als zu einem feinen Kloßteig nöthig ist, dazu, kostet die

Farce, ob sie gehörig gesalzen ist, und füllt nun die kleinen Pastetchen damit an. Hiezu nimmt man einen von den angezeigten Blätterteigen, womit man kleine Kupfer- oder Blechformen auslegt, thut einen Löffel voll Farce hinein, macht einen Deckel von Teig darüber, schneidet ihn mit einem Messer rund ab, bestreicht sie mit Ei, und setzt diese kleine Formen alle auf ein Blech, wo man sie dann in einem Ofen in 1½ Stunden, die dazu nöthig sind, gar backen läßt.

Achter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Braten.

188. Kälberbraten.

Von einer Kalbskeule haut man das untere lange Bein ab, welches man mit dem Suppenfleisch kochen kann; klopft sie mit einem hölzernen Schlägel recht mürbe, wäscht sie ab, legt in die Bratpfanne ein sogenanntes Bratengitter, oder in Ermangelung desselben einige abgebrochene Kellen in die Quere hinein, und den Braten darauf, salzt ihn gehörig, giebt etwas Wasser unten in die Pfanne und stellt ihn so in den Bratofen. Nun wird sogleich (zu einem großen Braten kann man immer 1 Pfund nehmen) Butter geschmolzen, bis sie gelb ist. Diese setzt man nun neben oder auf den Bratofen, begießt den Braten damit, und wiederholt dies so oft als möglich. Ist die Butter verbraucht, und fängt der Braten an gelb zu werden, so kann man auch immer noch etwas kochendes Wasser zu-

gießen, damit man Sauce erhält, doch darf nicht zu viel zugegossen werden, denn ein guter Kalbsbraten erfordert auch gute Sauce.

Man kann auch die Butter in Stücken auf den Braten, nachdem er gesalzen ist, herumlegen, und in den Ofen so abschmelzen lassen. Uebrigens muß er fortwährend begossen werden. Das Umwenden des Bratens ist indeß gar nicht nöthig, denn er wird immer viel schöner, wenn er mit der oberen Seite nie in die Sauce kommt. Man muß darauf sehen, daß er nicht tief in der Brühe liegt, denn sonst wird die untere Seite gewöhnlich schlecht. Wer einen Kalbsbraten ganz nach französischer Manier braten will, muß gar kein Wasser in die Pfanne thun, sondern denselben in bloßer Butter braten, wo man denn natürlich keine irdene, sondern am besten eine eiserne Pfanne nehmen muß; nur dann, wenn der Jus zu braun werden will, kann man etwas Wasser zugießen. Auch darf der größte Braten nicht länger als 2 Stunden braten, und zwar in einem glühend heißen Ofen. Hat man ein Nierenstück, so ist bloß dabei zu bemerken, daß man dasselbe mit der Niere nach oben in den Ofen stellt, und auch eben so auf die Tafel bringt.

189. Hammelbraten.

Dieser wird gleichfalls recht tüchtig geklopft, damit er recht mürbe wird. Dann macht man

die

die oberste Haut etwas davon ab, salzt ihn gehörig und setzt ihn mit kaltem Wasser in einen mäßig heißen Ofen, wo derselbe 1 Stunde lang nur langsam braten darf. Später wird er bei größerer Hitze gar gebraten. Auch darf der Hammelbraten nie zu wenig Sauce haben, da er gewöhnlich schwer weich wird. Eine Hauptregel ist, daß man nie frischgeschlachtetes Hammelfleisch nehme, sondern es so lange, als dasselbe gut bleibt, hangen läßt.

190. Hammelbraten mit Gurken.

Man verfährt damit, wie eben bei dem Hammelbraten gezeigt wurde. Eine Stunde bevor man ihn anrichtet, füllt man alles Fett so ziemlich ab, schneidet zu einer Keule 2 abgeschälte frische Gurken, eben so wie zum Salat, in die Sauce, läßt dieselben nun damit ganz zusammen braten, und schlägt die Sauce zuletzt durch ein Haarsieb und servirt sie zum Braten, welchen man mit kleinen, ganzen, etwas gelb gebratenen Kartoffeln garnirt.

191. Hammelbraten mit Birnen.

Dieser wird ganz auf dieselbe Weise im Ofen gebraten. Wenn man ihn ungefähr 1 Stunde im Ofen hat, (3 Stunden braucht eine Hammelkeule gewöhnlich), so legt man in die Pfanne, neben den Braten, frische abgeschälte Birnen, wie man sie zum

Kochen gewöhnlich nimmt, bis die Pfanne ganz belegt ist, bratet nun die Keule unter fortwährendem Begießen gar und giebt sie dann mit den Birnen garnirt zu Tische.

192. Hirsch- oder Rehziemer.

Nachdem der Ziemer etwas abgewaschen ist, wenn er vorher in Salzwasser ziemlich lange gelegen hat, schneidet man alles Unreine ab, und lös't mit einem recht scharfen Messer alle Häute von demselben ab, legt ihn mit Butter bedeckt in eine Bratpfanne, gießt etwas kochendes Wasser auf den Boden derselben, salzt den Braten gehörig, stellt ihn in einen gut ausgeheizten Ofen, und begießt denselben so oft als möglich. Auch kann man ihn mit süßer Sahne begießen, was jedoch nur abwechselnd geschehen darf. Wenn er gar ist, so nimmt man halb geriebene Semmel und halb Roggenbrot, begießt den Braten recht gut mit der Sauce, bestreut ihn ganz dick mit dieser Mischung, welche etwas gesalzen seyn muß, und begießt ihn mit saurer dicker Sahne, läßt ihn noch etwas gelb werden und bringt ihn dann zur Tafel. Auf diese Weise kann man ihn auch am Spieße braten.

193. Hirsch- oder Rehkeulen.

Diese werden ganz auf dieselbe Weise abgehäutet, und mit Butter und Sahne gebraten. Wenn

man die saure Sahne weglassen will, oder vielleicht auch die süße nicht gern hat, so kann der Braten ganz mit Butter begossen, zuletzt nur mit geriebener Semmel bestreuet und mit dem Fetten der Sauce begossen werden.

194. Gebratene Repphühner.

Wenn diese von allen Federn gereiniget sind, so schneidet man sie oben dicht unter dem Keulchen auf, nimmt sie aus, wäscht sie gehörig, steckt dann den Fuß in die Oeffnung, und verfährt auf der anderen Seite auf eben diese Weise, damit die Brust des Huhns recht in die Höhe gehoben wird, und legt sie dann in eine Kasserolle, in welcher man schon Butter gelb gemacht hat, setzt sie damit auf starkes Kohlenfeuer, und läßt sie unter beständigem Begießen recht saftig gar werden. Sie können auch mit Sahne begossen werden. Krammetsvögel und Schnepfen werden eben so behandelt, nur daß dieselben nicht ausgenommen, sondern mit den Eingeweiden gebraten werden.

195. Hasenbraten.

Wenn der Hase ausgebalgt und abgehäutet ist, so wird er mit Butter gebraten, wie bei dem Hirschziemer gezeigt wurde, und da man denselben nicht spicken darf, so bekommt er durch das geriebene Brot wenigstens etwas Ansehen. Auch darf

man die Butter dabei nicht sparen. Zu einem Hasen kann man 1 Pfund Butter rechnen.

196. Hasenbraten auf französische Art.

Man häutet den Hasen recht rein, und haut ihn in kleine Stücken. Dann thut man ½ Pfund Butter, eine Handvoll in feine Scheiben geschnittener Mohrrüben, etwas Salz, Citronenschale und halb rothen Wein halb Wasser, daß es mit dem Hasen gleichsteht, nebst der Rinde von einem Stück schwarzes Brot in eine Kasserolle, deckt einen Dekkel, den man mit Papier verklebt, fest darauf, setzt ihn so in den heißen Bratofen, und läßt ihn 1½ Stunde schmoren. Nun wird er herausgenommen, die Sauce noch mit etwas gebranntem Zucker gefärbt, durch ein Sieb geschlagen und über den Hasen gegossen, und dazu von den kleinen Bärmeklößen gegeben. Man kann von jedem Stück Wild kleine Fricandeaux schneiden, sie recht tüchtig klopfen, etwas in Mehl umwenden, und dann auf die nämliche Weise dämpfen, die Sauce mit etwas braunem Mehl verlängern, und zu solchen trockne Mehlspeisen geben.

197. Putenbraten.

Man schlägt dem Puter vor dem Ausnehmen den Brustknochen ein, schneidet die Halshaut, wo das Rothe aufhört, rundum ab, und hackt weiter

unten den Hals durch. Dann nimmt man den Kropf heraus, schneidet den Puter hinten gegen den Rücken auf, und nimmt ihn rein aus, legt ihn in frisches Wasser, und läßt denselben so einige Stunden liegen. Unterdessen macht man eine Farce von der Leber, dem Magen und dem Herzen des Puters, thut, weil man viel Masse zur Füllung braucht, noch etwas kalten Braten dazu, hackt es recht fein, schwitzt einige Hände voll geriebener Semmel in Butter gelb, thut diese nebst so viel Eiern, als zu einem feinen Kloßteig nöthig sind, dazu, rührt es recht gut durch und füllt es in den Kropf. Dann wird der Puter mit Butter und Wasser gebraten.

198. Kapaunenbraten.

Mit diesem verfährt man ganz auf die nämliche Art, nur daß man den Kopf daran läßt, und ihn dem Kapaun unter einen Flügel steckt. Uebrigens füllt man den Kropf auf die nämliche Weise. Wer aber das Süße vorzieht, der kann auch zum Füllsel die Butter zu Sahne rühren, etwas Citronenschale, Zucker und kleine Rosinen dazu thun, und dann so viel Eier und Semmel, als nöthig sind, auch einige süße Mandeln dazu nehmen.

199. Fasanenbraten.

Man schneidet dem Fasan den Kopf ab, und bewahrt diesen auf, so wie auch die Schwanz-

federn. Dann wird er mit Butter in einem Bratofen oder am Spieß gebraten, jedoch darf niemals die Butter gespart, sondern der Fasan muß unaufhörlich damit begossen werden. Ist er gar, wozu es gewöhnlich nur einer Stunde bedarf, so steckt man ihm den Kopf wieder auf, und legt eben so die Federn mit auf die Schüssel. Soll der Fasan weiß gebraten werden, so bindet man ihn in weißem, stark mit Butter beschmierten, Papier ein, und begießt ihn dennoch immerwährend, bis er weich ist. Dann bringt man ihn eben so auf die Schüssel, wie oben gezeigt wurde.

200. Gebratene Lerchen.

Diese werden in einer Kasserolle oder am Spieß mit Butter gebraten und mit geriebener Semmel bestreut; sie dürfen nicht lange braten, indem sie sonst zu sehr austrocknen und dadurch an Geschmack verlieren. Auf diese Weise werden alle Vögel behandelt.

201. Gebratene junge Hühner.

Diese werden, wie bei den Repphühnern Nr. 194. gezeigt wurde, zugerichtet. Nun steckt man sie an den Bratspieß, oder man macht Butter in einer Kasserolle heiß, legt die Hühner hinein und setzt sie auf Kohlenfeuer, wo man sie öfters umwenden muß, damit sie schnell braten und saftig werden.

Am Spieß werden sie beständig begossen, und wenn sie schön gelb sind, mit geriebener Semmel bestreut, auf einen durchlöcherten Löffel ein Stück Butter gelegt, einige glühende Kohlen darauf, und dann diese Butter so langsam auf die bestreuten Hühner geträufelt.

202. Gebratene Tauben.

Wenn man die Tauben braten will, so verfährt man damit ganz so, wie oben bei den Hühnern gezeigt wurde. Wenn sie jedoch gefüllt werden sollen, so wird, wenn der Kropf herausgezogen ist, die Haut von dem Fleische durch die ganze Brust recht behutsam abgelöst, damit man kein Loch hinein reißt. Nun macht man den Semmelklößchenteig von Nr. 14., giebt noch etwas Zukker und kleine Rosinen dazu, füllt mit einem Theelöffel die Farce in die Tauben, bindet diese fest zu, und bratet sie in der Kasserolle oder in dem Bratofen gar. Wer kein Freund von süßer Farce ist, der kann auch die Lebern, Herzen und das magere Fleisch von den Tauben hacken und zum Füllsel nehmen.

203. Tauben wie Repphühner zu braten.

Hierzu muß den Tauben der Hals nur umgedreht werden, ohne daß man den Kopf abreißt, oder sie bluten läßt. Dann werden sie gerupft und

ausgenommen, eben so wie Hühner. Nachdem sie ausgewaschen sind und alles Wasser davon abgelaufen ist, legt man sie in Wein, worin sie zwei Tage unter öfterm Umwenden liegen bleiben. Hernach werden sie wie Repphühner gebraten, nur daß man zu der Butter beim Braten, statt Wasser, hier etwas Wein zugießt.

Neunter Abschnitt.

Von der Zubereitung verschiedener Backwerke.

204. Brottorte.

Man reibt 6 Loth schwarzes Roggenbrot, träufelt den Saft von einer Apfelsine darüber, und sollte es nicht ganz damit befeuchtet seyn, so giebt man ein paar Löffel voll Wein dazu; doch darf es nicht zu naß sondern nur befeuchtet seyn. Unterdessen rührt man 8 Eidotter mit ¼ Pfund fein gesiebten Zucker und ¼ Pfund abgezogener und mit etwas Eiweiß ganz zu Brei gestoßener süßer Mandeln zusammen, reibt etwas Citronenschale auf Zukker ab, und thut es nebst dem angefeuchteten Brote und dem Schnee der 8 Eier dazu, schmiert eine Tortenform mit Butter, bestreut sie mit schwarzem Brote, füllt die Masse hinein und bäckt sie in einem gut durchheizten Ofen langsam gar. Man kann mit dem Weißen eines Eies, welches man

mit 4 Loth ganz feinen Zucker dick rührt und einige Tropfen Apfelsinensaft dazu drückt, nachher die Torte, wenn sie etwas kalt geworden ist, bestreichen, dann noch einmal zum Trocknen in den Ofen stellen, und hierauf mit Früchten garniren.

205. Mandeltorte.

Man stößt ½ Pfund süßer Mandeln mit dem Weißen von den Eiern, welche man zu der Torte nimmt, ganz zu Brei. Dann rührt man 10 Eidotter mit ½ Pfund Zucker und den gestoßenen Mandeln ganz leicht und schäumig, thut 3 Loth geriebenes Milchbrot, etwas auf Zucker abgeriebene Citronenschale, und ganz zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Weiße der Eier dazu, füllt es in eine mit Butter ausgeschmierte und mit geriebener Semmel bestreute Form, und verfährt dabei, wie oben bei der Brottorte gezeigt wurde.

206. Sandtorte.

Man reibt ¾ Pfund Butter, welche recht frisch seyn muß, mit 8 Eidottern eine halbe Stunde lang auf einer Seite. Dann thut man 12 Loth Zucker, die Schale von einer halben Citrone auf demselben abgerieben, und den Schnee der 8 Eier dazu, und rührt es noch eine halbe Stunde auf die nämliche Weise. Nun erst rührt man 1 Pfund von dem allerfeinsten Weizenmehl dazu. Unterdessen wiegt

man mit dem Wiegemesser ¼ Pfund abgezogene süße Mandeln, mengt eben so viele kleine Rosinen, mit etwas Zucker vermischt, zu den Mandeln, giebt die Hälfte des Tortenteiges in die Form, streut die gemengten Mandeln dick darauf herum, nun die andere Hälfte des Teiges, und stellt es sogleich in den Ofen. Wenn man will, kann man auch eingemachte Früchte dazwischen füllen.

207. Sandtorte auf eine andere Art.

Ein Pfund Schmelzbutter wird eine Stunde lang gerührt, dann 1 Pfund Zucker mit 12 Eidottern, ½ Pfund feines Weizen- und eben so viel Kraftmehl nebst der Schale einer halben Citrone dazu gethan, und in einem wohl ausgeheizten Ofen langsam gebacken, da diese Masse etwas schwer ist und leicht sitzen bleibt. Außerdem aber ist es eine der besten Torten.

208. Schichttorte.

Es wird 1 Pfund Schmelzbutter mit 12 Eidottern und ½ Pfund recht fein gesiebten Zucker eine ganze Stunde lang auf eine Seite gerührt. Dann kommt die Schale von einer halben Citrone nebst 1 Pfund vom feinsten Mehl, so wie das Weiße der 12 Eier, zu Schnee geschlagen, dazu, und wird auf folgende Weise damit verfahren. Man nimmt eine ganz niedrige Blechform, oder in Ermangelung dieser, macht man sich eine von

Papier, bestreicht sie mit Butter, gießt von dem Teig eines halben Fingers dick hinein, und bäckt es so nach und nach in einem gut durchheizten, aber ja nicht zu heißen, Ofen aus, belegt dann eine Schicht mit Fruchtgelee, nun wieder eine zweite Schicht darauf, die man mit einer andern Art Fruchtgelee belegt, und so fort, bis sie alle sind. Dann wird das Weiße von drei Eiern zu ganz steifem Schnee geschlagen, 12 Loth fein gesiebter Zucker dazu gerührt, die auf einander geschichtete Torte oben und an den Seiten damit bestrichen, diese noch etwas in den Ofen zum Trocknen gesetzt, und dann erst mit eingemachten ganzen Früchten garnirt.

209. Semmeltorte.

Zu dieser werden einige Milchbrote von der äußern Rinde ganz befreit, indem man sie mit einem recht scharfen Messer abschält, oder auf einem Reibeisen alles Braune abreibt. Dann werden sie in einige Stücke zerschnitten und in einem Bratofen zwischen Papier ganz hart getrocknet, so daß man sie zerstoßen und durch ein feines Sieb geben kann. Nun rührt man 15 Eidotter mit 20 Loth fein gesiebten Zucker und der auf Zucker abgeriebenen Schale von einer halben Citrone recht schäumig und so lange, bis es anfängt, sich in der Schüssel zu vermehren. Dann kommen 12 Loth von

dem zubereiteten feinen Milchbrote und die zu steifem Schnee geschlagenen 15 Eiweiß, nebst $\frac{1}{4}$ Pfd. recht rein verlesener und gewaschener kleiner Rosinen dazu, und nun sogleich damit in die Form und in den Ofen, wo man es wie eine Mandeltorte behandelt.

210. Karmeliter Torte.

Man rührt 12 Eidotter mit $\frac{3}{4}$ Pfund fein gesiebten Zucker eine halbe Stunde lang. Dann thut man etwas auf Zucker abgeriebene Citronenschale, 12 Loth Kraftmehl, den Schnee der 12 Eier, und ganz zuletzt $\frac{1}{4}$ Pfund süße Mandeln, welche man, nachdem sie von den Schalen befreit sind, der Länge nach so dünn als möglich geschnitten hat, dazu. Nun kommt die Masse sogleich in die auf gewöhnliche Weise zubereitete Form, und wird in einer Stunde gebacken. Von den geschnittenen Mandeln läßt man eine Handvoll zurück, welche man auf die Torte streut, ehe sie in den Ofen kommt. Wenn dieselbe gar ist, wird sie aus der Form gestülpt, jedoch gleich wieder umgekehrt, damit die Mandeln nach oben kommen, und mit Zucker bestreut.

211. Chocolatentorte.

Ein halbes Pfund fein gesiebter Zucker wird mit 15 Eidottern eine halbe Stunde lang nach einer

Seite gerührt, dann etwas auf Zucker abgeriebene Citronenschale, 6 Loth recht gute, geriebene Chocolate ohne Gewürz, ¼ Pfund durch ein Sieb geschlagenes Kraftmehl, und das zu steifem Schnee geschlagene Weiße von 8 Eiern dazu gethan, in eine Blech- oder Papierform gefüllt, und in einer Stunde in nicht allzu heißem Ofen gebacken.

212. Biscuittorte.

Man schlägt 12 Eier in einen großen Topf, thut ½ Pfund Zucker nebst etwas auf demselben abgeriebener Citronenschale dazu und schlägt es mit einem Schneebesen 1½ Stunde lang immer auf eine Seite. Dann kommt noch ½ Pfund durchgesiebtes Kraftmehl dazu und Alles sogleich in die dazu bereitete Form. Nun bäckt man sie in einem nicht zu heißen Ofen in einer Stunde gar.

213. Biscuittorte auf eine andere Art.

Es werden 8 Eidotter mit ½ Pfund Zucker, welcher recht fein gesiebt ist, ¾ Stunden gerührt, dann ½ Pfund feines Mehl, das Gelbe von einer Viertel-Citrone, auf Zucker abgerieben, und der Schnee von den 8 Eiern dazu gerührt, in die Form gefüllt und wie die obige gebacken.

214. Butterbiscuit.

Ein Pfund Butter, welche von allem Salze

gereinigt ist, wird so leicht wie Schaum gerührt, dann kommt 1 Pfund fein gesiebter Zucker und 12 Eidotter, immer 1 Eidotter und etwas Zucker, so wie etwas Citronenschale und 1 Pfund recht feines Mehl dazu, ganz zuletzt ¼ Pfund gereinigte kleine Rosinen und das zu Schnee geschlagene Weiße der 12 Eier. Dazu nimmt man am liebsten kleine Tortenförmchen, welche man mit Butter bestreicht, mit Semmel bestreut und auf einem Bleche in den Ofen setzt.

215. Mandelbiscuit.

Man schält ½ Pfund süße Mandeln ab und stößt sie mit Eiern ganz zu Brei. Dann rührt man ½ Pfund fein gesiebten Zucker und 10 Eidotter recht schäumig, thut die Mandeln und zuletzt das zu Schnee geschlagene Weiße der 10 Eier dazu, und behandelt sie, wie bei den vorhergehenden Torten gezeigt wurde.

216. Aufgestrichene Torte.

Ein Pfund Butter wird recht schäumig gerührt, dann thut man nach und nach 12 Eidotter, 1 Pfund recht fein gesiebten Zucker, 1 Pfund abgeschälte und mit Eiweiß ganz zu Brei gestoßene süße Mandeln, das Gelbe von einer halben Citrone und ½ Pfund recht feines Mehl dazu. Nun formirt man eine Torte so groß, als beliebt, auf ei-

nem Blech, und läßt von dem Teige so viel zurück, um einen kleinen Rand und mehrere Streifen auf die Torte davon machen zu können. Dann belegt man diesen Boden dick mit eingekochten Früchten, entweder Kirschen, Himbeeren, Aprikosen rc., legt einen Teigstreifen um das Füllsel herum, dann wieder kreuzweise, und zuletzt noch einen herum, bestreicht es mit Wasser, streut Zucker darauf und läßt es backen.

217. Sahnentorte.

Wenn man diese Torte machen will, so muß man sich den Abend vorher das Füllsel (Fülle) dazu kochen und auch den Teig zubereiten. Man schält und reibt auf dem Reibeisen ½ Pfund süße Mandeln und das Gelbe von einer halben Citrone auf Zucker ab, und zerschlägt den übrigen, welches im Ganzen ½ Pfund seyn muß, in kleine Stücke. Nun nimmt man ¾ Quart süße Sahne in eine Kasserolle, thut den Zucker und die Mandeln dazu und setzt es auf das Feuer. Wenn es anfängt zu kochen, so quirlt man 2 Eßlöffel voll Mehl mit 4 Eidottern und noch ¼ Quart Sahne zusammen, so daß es im Ganzen 1 Quart Sahne ist, giebt es zu der kochenden in der Kasserolle und läßt es unter beständigem Umrühren zu einem steifen Brei werden, welchen man, wenn er gar ist, auf eine große Porzellanschüssel thut, und nachdem er aus-

gekühlt ist, in den Keller stellt. Nun bereitet man den Zuckerteig nach Nr. 170., belegt davon den andern Tag ein Randblech, giebt das gekochte Füllsel hinein und bäckt es im Ofen eine Stunde lang.

218. Sahnentorte auf eine andere Art.

Man reibt den vierten Theil von einer Citronenschale an ¼ Pfund Zucker ab, thut das mit ½ Quart guter süßer Sahne zum Feuer, quirlt 12 Eidotter dazu und läßt es so lange kochen, bis es ganz dick ist. Dann nimmt man es vom Feuer, damit es abkühlt, füllt es nun in eine mit dem vorgeschriebenen Butterteige ausgelegte Form und läßt es gar werden.

219. Cremetorte.

Man macht von dem Nr. 172. beschriebenen mürben Butterteige eine schöne Torte, welche man leer bäckt. Unterdessen kocht man folgenden Creme: Es wird etwas Citronenschale an ¼ Pfund Zucker abgerieben, dann quirlt man 6 Eidotter mit einem starken Eßlöffel voll Mehl und ½ Quart süßer Sahne zusammen, giebt den Zucker dazu, thut Alles in eine Kasserolle und läßt es unter beständigem Umrühren so lange kochen, bis es dick ist. Dann belegt man die leere Torte eines Fingers dick mit einem Fruchtgelee, giebt den Creme bis

auf ein paar Löffel voll darüber, schlägt das Weiße von den 6 Eiern zu steifem Schnee, thut den übrigen Creme dazu und giebt es auf das Ganze, stellt die Torte noch einmal in einen heißen Ofen, wo sie aber nur von oben Hitze hat, und läßt den Creme so gelb werden; auch von dem Zucker, worauf die Citrone abgerieben wurde, muß man etwas zurücklassen, um es zu dem Eierschnee thun zu können.

220. Masarinen-Torte.

Ein Pfund süße Mandeln werden, nachdem sie abgebrüht und von den Schalen befreit sind, mit ungefähr 6 ganzen Eiern in einem Mörser nach und nach ganz zu Brei gestoßen. Dann rührt man 1 Pfund fein gesiebten Zucker mit 16 Eiern, bis er ganz leicht und schäumig ist, thut die Schale einer halben auf Zucker abgeriebenen Citrone und die gestoßenen Mandeln, nebst einer Tasse süßer Sahne dazu, rührt es noch eine Zeit lang und füllt diese Masse dann in feinen Blätter- oder süßen Zukkerteig, wozu bei den Pasteten die Vorschriften zu finden sind.

221. Aepfeltorte.

Man nimmt hiezu recht schöne Borsdorfer Aepfel, schält und schneidet sie in feine Scheibchen, dann läutert man ein Stück Zucker mit etwas Was-

ser, thut die Aepfel nebst etwas Citronenschale und so viel kleinen Rosinen, als man wünscht, dazu, kocht es so lange, bis es sich ganz zu Brei zerrühren läßt, und setzt es dann an eine kalte Stelle, damit es etwas steif wird. Nun rührt man 4 Eidotter mit 4 Loth ganz fein gestoßenen süßen Mandeln und dem Weißen der Eier, welches zu Schnee geschlagen ist, zu den Aepfeln, und macht dann folgenden Teig: Man nimmt ½ Pfund Mehl, ½ Pfund fein gesiebten Zucker, ein paar Loth frische Butter und 3 Eßlöffel voll Wein. Davon macht man auf dem Backbrett einen geriebenen Teig, formirt eine Torte davon, füllt die Aepfel hinein, macht ein zierliches Gitter darüber und bäckt sie schön hellbraun in einem wohl geheizten, aber nicht glühenden Ofen.

222. Pflaumentorte.

Die frischen Pflaumen werden mit kochendem Wasser begossen und dann von den Schalen und Steinen befreit. Nun kocht man sie, wie eben bei den Aepfeln gezeigt wurde, macht auch den nämlichen, oder einen bei den Pasteten beschriebenen Teig, und bäckt sie auf die nämliche Weise.

223. Kirschentorte.

Wenn die Kirschen ausgesteint sind, so läßt man sie mit Zucker in ihrem eigenen Safte weich

und kurz einkochen, und wenn sie erkaltet sind, so füllt man sie in einen Zuckerteig, wie bei Nr. 170. oder bei der Aepfeltorte gezeigt wurde.

224. Kirschentorte auf eine andere Art.

Es werden 12 Eidotter mit ½ Pfund Zucker und ½ Pfund fein gestoßenen Mandeln recht leicht gerührt. Dann reibt man recht schönes schwarzes Roggenbrot, und thut gleichfalls ½ Pfund davon, so wie etwas auf Zucker abgeriebene Citronenschale, den Schnee von den 12 Eiern und ganz zuletzt 1¼ Pfund ausgesteinter Kirschen dazu, bestreicht eine Form mit Butter, bestreut sie mit Roggenbrot und füllt die Masse hinein. Wer lieber geriebene Semmel dazu nehmen will, dem steht es frei, indem Manchem das Roggenbrot zu schwer ist.

225. Himbeerentorte.

Wenn die Himbeeren verlesen sind, so bestreut man sie mit Zucker und einer Hand voll geriebenem Zwieback. Dann werden 8 Eidotter mit ¼ Pfund Zucker und eben so viel süßen zu Brei gestoßenen Mandeln ½ Stunde gerührt, dann etwas Citronenschale und der Schnee von den 8 Eiern dazu gerührt, eine Form mit Butter bestrichen und mit gestoßenem Zwieback bestreut, die Himbeeren hinein gethan, ein Eiercreme darüber gegeben und gleich in den Ofen gesetzt. Auch kann man die

Himbeeren darunter thun, bevor man sie in die Form bringt, damit sie sich recht vermischen.

226. Erdbeerentorte.

Damit verfährt man ganz so, wie eben bei der Himbeerentorte gezeigt wurde.

227. Weintraubentorte.

Die Weintraubentorte macht man gleichfalls auf die Weise, wie bei der Himbeerentorte. Man kann auch eine Torte von süßem Butterteig nach Nr. 173. zubereiten, die mit Zucker mehrere Stunden vorher bestreuten Traubenbeeren dreifach auf einander hineinlegen, eine kleine Hand voll gestoßenen Zwieback oder geriebenes Milchbrot darauf streuen und dann folgenden Creme machen: Man schlägt das Weiße von 16 Eiern zu steifem Schnee, thut $\frac{1}{4}$ Pfund fein gesiebten Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund mit Eiweiß zu Brei gestoßene Mandeln, die Schale von einer halben auf Zucker abgeriebenen Citrone dazu, füllt es auf die Weintrauben und eilt sogleich damit in den Ofen. Eine Stunde lang muß diese Torte backen.

228. Aprikosentorte.

Man läßt Zucker mit etwas Wasser so lange kochen, bis er anfängt Faden zu ziehn. Dann läßt man die Aprikosen, nachdem sie aus einander ge-

schnitten und die Steine herausgenommen sind, etwas weich dünsten, legt sie dann mit einem Schaumlöffel heraus und läßt den Saft ganz zu Syrup kochen. Unterdeß macht man von einem der vorgeschriebenen Zuckerteige eine Torte, legt die Aprikosen in dieselbe, macht einen Creme von 8 Eiern, ¼ Pfund fein gesiebten Zucker, ¼ Pfund mit Eiweiß von den 8 Eiern zu Brei gestoßenen süßen Mandeln, giebt ihn darüber und läßt es so backen. Wenn die Torte kalt ist, so wird sie mit dem Aprikosensyrup bestrichen und mit Confect garnirt.

229. Pfirsichtorte.

Diese wird ganz wie die Aprikosentorte bereitet, nur daß man die Pfirsiche abschält, da ihre Schale viel zu dick ist, um weich zu werden.

230. Birnentorte.

Hierzu muß man recht gute Muscateller-, oder sonst wohlschmeckende Birnen nehmen. Wenn sie abgeschält und in der Mitte durchgeschnitten sind, auch der Kern rein herausgenommen ist, so werden sie in Zucker, welcher mit etwas gutem Wein geläutert ist, weich, doch nicht mußig gekocht. Dann wird die Torte so wie der Creme eben so gemacht, wie bei der Aprikosentorte gezeigt wurde.

231. Quittentorte.

Wenn 6 Stück Quitten in Wasser weich gekocht sind, so zieht man, so lange sie noch warm sind, die Haut davon, reibt sie auf einem Reibeisen, schlägt sie durch ein Haarsieb, und nimmt dann, so schwer die Quitten sind, halb so viel fein gesiebten Zucker, welchen man darunter rührt. Unterdessen macht man sich die Torte von Blätter- oder Zuckerteig und giebt mit einem Löffel die Hälfte der Quitten darauf herum, rührt 6 Eier, eine Hand voll gestoßene Mandeln und etwas Citronenschale dazu und streicht es auf die erste Lage. Dann kann man ein zierliches Gitter von dem Teige darauf machen, mit Ei bestreichen, mit Zucker bestreuen und in einer Stunde gar backen.

232. Bärme- oder Hefenteigkuchen.

Man rührt ½ Pfund Butter zu Sahne, dann legt man 8 Eier in warmes Wasser und setzt sich auch ein wohl gewogenes halbes Pfund Mehl dabei. Wenn man 1 Ei in die Butter gerührt hat, so thut man 1 Löffel voll Mehl dazu, und so fort, bis Beides in die Butter gethan ist, giebt 4 Loth fein gesiebten Zucker dazu und rührt es noch eine gute halbe Stunde immer auf eine Seite. Zuletzt kommt eine Prise Salz und 4 Eßlöffel voll ganz dicker Bärme dazu. Wenn man nun einen Kuchen

machen will, so bestreut man ein Blech mit Mehl, thut von dem Teige darauf, breitet mit der Hand, welche man gleichfalls in Mehl taucht, denselben darauf aus, macht ihn mit dem Nudelholze schön glatt und kneift rings herum mit den Fingern einen Rand. Nun bestreicht man den Kuchen mit Butter und bestreut ihn mit Zucker und abgeschälten, länglich geschnittenen süßen Mandeln, läßt ihn an einem warmen Orte gehen und bäckt ihn schön hellgelb.

233. Bärme- oder Hefenteigkuchen auf eine andere Art.

Es wird $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Sahne gerührt, nach und nach 6 Eidotter dazu gethan, dann 6 Loth gesiebter Zucker, etwas Citronenschale, $\frac{3}{4}$ Pfund feines Mehl, 1 Tassenkopf süße Sahne, der Schnee der 6 Eier, eine Prise Salz, 3 Eßlöffel voll dicker Bärme dazu genommen und dieses gebacken, wie vorher gezeigt wurde.

234. Bärme- oder Hefenteigkuchen auf eine dritte Art.

Eine halbe Metze Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, 4 Loth Zucker, etwas Citronenschale, 4 Eier, etwas Sahne und 4 Löffel voll recht dicker Bärme bereitet man wie einen gewöhnlichen Bärmeteig.

235. Braun-

235. Braunschweiger Kuchen.

Man nimmt ½ Metze Mehl in eine Schüssel, macht in der Mitte ein Loch, rührt ¼ Quart Bärme mit lauwarmer Milch in derselben, so daß ungefähr die Hälfte von dem Mehl zu dem Hebestück angemacht ist, und setzt es so an einen warmen Ort zum Gehen. Unterdessen rührt man ¾ Pfund Butter, welche von allem Salz und aller Unreinigkeit befreit ist, zu Sahne, giebt ¼ Pfund gesiebten Zucker, das Gelbe von 5 Eiern, 4 Loth süße Mandeln, welche mit dem Wiegemesser ganz fein gewiegt sind, den vierten Theil einer Citronenschale, ¼ Pfund große und eben so viel kleine Rosinen, und zuletzt das Hebestück sammt dem noch neben demselben befindlichen Mehl und das zu Schnee geschlagene Weiße der 5 Eier dazu. Nachdem Alles zusammengemischt ist, wird es mit einer breiten Kelle geschlagen, bis es beinahe von derselben abläßt. Dann wird ein Blech mit Butter geschmiert, der Kuchen darauf gethan, mit der Hand recht gleich aus einander gemacht und wieder an einen warmen Ort zum Gehen gesetzt. Ist er im Gehen, so bestreicht man ihn mit geschmolzener Butter und setzt ihn in den Ofen, wo er in einer Stunde gar backen muß. So wie er aus demselben genommen wird und noch ganz heiß ist, bestreicht man ihn wieder recht dick mit geschmolzener Butter und be-

streut ihn einen Messerrücken dick mit fein gesiebtem Zucker, welches weit angenehmer schmeckt, als Eier und Eis.

236. Kaffeekuchen.

Man reibt ¾ Pfund Butter zu Sahne, quirlt 6 Eier mit einer Prise Salz recht gut durch, und rührt es nach und nach zur Butter, so wie ¾ Pfund Zucker, 12 Loth feines Mehl und etwas Citronenschale. Nachdem Alles zusammen gerührt ist, thut man es auf ein Blech, streicht es aus einander, bestreicht es mit einem gequirlten Ei und bestreut es ganz dick mit fein gehackten Mandeln und Zucker. Wenn der Kuchen gebacken ist, so schneidet man ihn mit dem Messer in beliebige Stückchen, weil er beim Liegen so hart wird, daß man ihn nicht schneiden kann.

237. Gebrühter Kuchen.

Von einem halben Quart Milch setzt man die Hälfte mit 4 Loth Zucker, worauf etwas Citronenschale abgerieben wurde, und ¼ Pfund frischer Butter auf das Feuer. Unterdessen quirlt man ½ Pfund recht feines Mehl mit der zurückgelassenen Milch an, gießt es, wenn die Milch kocht, unter beständigem Umrühren dazu, und läßt den Teig so lange auf dem Feuer, bis er sich von der Kasserolle ablös't. Dann läßt man ihn erkalten, reibt mit der

Reibekeule das Gelbe von ungefähr 10 Eiern, und das zu Schnee geschlagene Weiße derselben dazu, legt den Teig auf ein Blech, bestreicht ihn mit geschmolzener Butter, und läßt ihn in einem recht gut ausgeheizten Ofen gar backen. Er wird noch heiß mit geschmolzener Butter bestrichen, und ganz dick mit Zucker bestreut.

238. Randkuchen.

Es wird von ½ Pfund Mehl, lauer Milch und etwas Bärme ein Ansatz gemacht, wie bei dem Braunschweiger Kuchen gezeigt wurde. Wenn derselbe recht schön aufgegangen ist, salzt man ihn etwas und schlägt ihn so lange mit der Kelle, bis er sich von derselben abschält. Alsdann wird Mehl auf ein Backbrett gestreut, der Teig darauf gelegt und mit dem Nudelholze eines Fingers dick ausgerollt. Dann schneidet man 12 Loth Butter auf die eine Hälfte des Kuchens, schlägt die andere Hälfte darüber und noch ein Mal über und rollt ihn aus. Dieses wiederholt man dreimal. Unterdessen kocht man ¼ Pfund große und ¼ Pfund kleine Rosinen mit Wein, Zucker und etwas Citronenschale ganz weich, und so kurz ein, daß kein Tropfen Brühe davon sich abfüllen läßt, hackt ¼ Pfund süße Mandeln fein und mischt sie dazu. Nun rollt man den Teig zum letzten Mal so groß, daß er eine Hand breit über das Blech geht, und legt das gekochte

Füllsel um denselben herum, schlägt den Teig darüber, bestreicht den Kuchen mit geschmolzener Butter, und läßt ihn bei mäßiger Hitze schön gelb backen. Dann wird er, sobald er aus den Ofen kommt, mit geschmolzener Butter bestrichen und mit Zukker bestreut.

239. Zweibrücker Kuchen.

Man rührt ¼ Pfund frische Butter zu Sahne, thut 3 gequirlte Eier, 4 Loth gesiebten Zucker, einen Tassenkopf voll süßer Sahne, ¾ Pfund feines Mehl, eine Prise Salz und 3 Eßlöffel dicker Bärme dazu. Wenn Alles gut durchgerührt ist, so formirt man auf einem Blech einen Kuchen von diesem Teige, läßt ihn an einem warmen Orte gut gehen, und bäckt ihn schön hellgelb. Unterdessen läßt man ein gutes Stück Butter in einer Kasserolle heiß werden, und rührt so viel Mehl hinzu, daß es noch etwas läuft. Sobald es anfängt gelb zu werden, bestreicht man den ganzen Kuchen damit, bestreut ihn dick mit Zucker, und setzt ihn noch so lange in den Ofen, bis er dunkelgelb ist. Nach dem Erkalten wird er nochmals mit Zucker bestreut.

240. Aepfelkuchen von Bärmeteig.

Man macht von ½ Metze Mehl, 5 abgequirlten Eiern, ungefähr 2 Tassenköpfen Milch und eben soviel ganz dicker Bärme einen Teig, den man an

eine warme Stelle zum Aufgehen setzt. Ist dieses geschehen, so arbeitet man mit der Hand ½ Pfund geschmolzene Butter, ¼ Pfund Zucker, und, wenn man bemerkt hat, daß der Teig sehr langsam gegangen ist, noch einen Löffel voll Bärme und etwas Salz, so fein durch, als wenn man einen Butterteig machen wollte. Wenn er so glatt ist, daß man ihn mit dem Rudelholze ausrollen kann, so macht man den Kuchen nur ganz dünn, legt ihn auf ein Blech, bestreicht ihn mit Butter, und bestreut ihn mit Zucker. Nun schält man gute Aepfel, schneidet sie in 6 bis 8 Theile, und stellt sie auf den Kuchen dicht neben einander, streut fein gewiegte süße Mandeln und kleine Rosinen darüber, läßt ihn nochmals gut aufgehen und bäckt ihn bei nicht zu großer Hitze gar. Beim Herausnehmen bestreicht man ihn nochmals mit Butter und bestreut ihn dick mit Zucker. Man kann auch einen Eierguß darüber machen, wozu man 4 Eier mit 4 Loth Zucker recht schäumig quirlt, 4 Loth kleine Rosinen dazu thut, und wenn der Kuchen halb gebacken ist, den Guß darüber gießt, und ihn nun gar werden läßt.

241. Pflaumenkuchen von Bärmeteig.

Zu diesem Kuchen bereitet men sich den nämlichen Teig, wie bei dem Aepfelkuchen Nr. 240. gezeigt wurde, bestreut ihn mit einer Hand voll ge-

riebenem Milchbrote und Zucker, und setzt dann die in Viertel geschnittenen Pflaumen ganz dicht neben einander, so daß sie so zu sagen nur auf der Spitze stehn, streut noch etwas Zucker darüber, und läßt den Kuchen, nachdem er gehörig gegangen ist, eben so, wie den Apfelkuchen backen. Man kann hierzu auch einen mürben Butterteig, Nr. 173. — 175., anwenden.

242. Kirschkuchen von Bärmeteig.

Wenn der Bärmeteig nach Nr. 240. fertig ist, so belegt man ihn dick mit Kirschen, welche man einige Stunden vor dem Gebrauche schon ausgesteint und etwas mit Zucker bestreut hat, damit der Saft abläuft, macht dann einen 2 Finger hohen Rand herum und bäckt ihn gar. Wenn er halb gebacken ist, begießt man ihn mit folgendem Creme: Man rührt 6 Eier mit 6 Loth Zucker, einer Hand voll gestoßenen Mandeln, 1 Eßlöffel voll Mehl und ½ Quart süßer Sahne ganz schäumig. Wenn der Kuchen nun die Hälfte gebacken hat, so rührt man noch den abgelaufenen Saft der Kirschen zu dem Creme und füllt ihn mit einem Löffel über die Kirschen, setzt den Kuchen wieder in den Ofen und läßt ihn gar werden. Ohne Jus läßt er sich aber eben so gut backen, nur muß man nicht vergessen, ganz zuletzt den abgelaufenen Kirschsaft,

welchen man allenfalls noch mit etwas Zucker versetzen kann, über den Kuchen zu gießen.

243. Spritzkuchen.

Von $\frac{3}{8}$ Quart Milch läßt man die Hälfte mit 1 Löffel voll Butter und einem Stückchen Zucker kochen, quirlt zu der übrigen Milch $\frac{1}{2}$ Pfund vom feinsten Mehl, und wenn die Milch kocht, so gießt man diese Mehlmilch unter beständigem Umrühren dazu und läßt es auf dem Feuer so lange abtrocknen, bis es sich ganz von der Kasserolle abschält. Darauf stellt man es an einen kalten Ort, damit es durchaus steif wird, und reibt es dann nebst 5 Eiern mit der Reibekeule zu einem recht glatten Teig. Nun läßt man Schmelzbutter in einer Kasserolle heiß werden, läßt etwas davon durch die Spritze laufen, giebt dann einen guten Löffel voll Teig in dieselbe und spritzt ihn in die heiße Butter, wobei man aber die Kasserolle immer schütteln muß. So bäckt man einen Kuchen nach dem andern heraus, setzt sie auf Löschpapier, damit alles Fette davon abläuft, und bestreut sie dann mit Zucker.

244. Spazierkuchen.

Zu diesen wird ganz derselbe Teig wie bei den Spritzkuchen gemacht, nur daß man mit dem Löffel kleine runde Kuchen in die heiße Butter legt

und dabei immer die Kasserolle rüttelt. Diese Kuchen passen auch zur Garnirung von feinem Gemüse, als Blumenkohl ꝛc.

245. Hohlkuchen.

Ein Viertelpfund Butter, ¼ Quart Milch, 4 Loth Zucker und ungefähr 6 Stück süße Mandeln, welche mit etwas von der Milch ganz zerstoßen und zerrieben sind, läßt man aufkochen, rührt dann 14 Loth vom feinsten Mehl dazu und trocknet den Teig ab, damit er sich von der Kasserolle lös't. Wenn er kalt ist, rührt oder reibt man 6 Eier, wovon das Weiße zu Schnee geschlagen ist, dazu, setzt mit einem Löffel auf ein mit Mehl bestreutes Blech kleine runde Klümpchen, bestreicht sie mit geschlagenem Ei, bestreut sie mit Zucker und läßt sie in einem wohl durchheizten Ofen hellgelb backen. Die Hitze darf nicht allzu groß seyn; auch ist es besser, wenn sie etwas hoch gesetzt werden, damit es von oben heißer als von unten ist.

246. Schneebälle.

Man quirlt 3 ganze Eier und 3 Dotter, 2 Eßlöffel voll süßer Sahne, 1 Löffel voll geschmolzener Butter und eine Prise Salz zusammen, dann gießt man es in eine Schüssel und rührt so viel feines Mehl hinzu, daß man den Teig gehörig auf dem Backbrett ausrollen kann, läßt ihn aber ja

nicht zu fest werden. Nun macht man kleine Laibchen, welche man zu einem runden, Messerrükken dicken Platz rollt. Dann schneidet man mit dem Kuchenrädchen 2 fingerbreite Einschnitte, welche jedoch nicht ganz hinausgehen dürfen, damit es zusammenhält, nimmt einen Streifen auf den Löffelstiel, läßt den andern liegen, und fährt so fort, bis sie kraus hängen, dann schüttelt man sie in heißer Schmelzbutter und bäckt sie so ganz hellgelb aus derselben heraus, worauf man sie mit ganz fein gesiebtem Zucker bestreut.

247. Spiegelkuchen.

Man rührt 7 Eßlöffel voll feines Mehl mit so viel kochender Milch an, daß es ein ganz steifer Teig wird, den man kaum rühren kann. Dann rührt man 1 Eßlöffel voll geschmolzener Butter, etwas Salz und nach und nach 6 Eier dazu. Wenn dieses geschehen ist, so schneidet man viereckige Stükken Oblate, ungefähr 4 Finger breit und eben so lang, legt in die Mitte eines solchen Vierecks 1 Theelöffel voll Himbeer-, Hagebutten- oder anderes Obstmuß, legt ein zweites Blatt darauf, drückt es ein wenig fest und drückt es daumenbreit neben hinein in den Teig, und bäckt es in heißer Schmelzbutter. Man kann auch einen recht guten Eierkuchenteig dazu machen, nur muß er nicht zu dünn seyn.

248. Pfannkuchen.

Man rührt 1 Pfund Butter zu Sahne, schlägt nach und nach 15 Eidotter und von 6 Eiern das zu Schnee geschlagene Weiße, ¼ Pfund Zucker, ein starkes Viertelquart warme Milch und 6—7 Eßlöffel voll dicker Bärme dazu. Wenn dieses Alles recht schön abgerührt ist, so nimmt man 2 Pfund recht trocknes Mehl, welches an einer warmen Stelle auch ganz durchwärmt, doch nicht heiß seyn muß, da es sonst klumpig wird, und rührt es anfangs mit der Kelle; dann aber arbeitet man es mit den Händen zu einem Teig, der sich nur eben ausrollen läßt, und streut immer etwas Zucker darunter, damit der Teig nicht festsitzen bleibt. Nun theilt man ihn in 2 Theile. Auf den einen setzt man mit dem Löffel eingemachte Früchte, als: Kirschen, Himbeeren, Hagebutten oder Aprikosen, (auch Pflaumen- und Aepfelmuß kann man nehmen), legt die andere Hälfte des Teiges darüber, und drückt nun zwischen dem Gefüllten den Teig fest an, sticht mit einem Bierglase runde Kuchen ab, legt sie an eine warme Stelle auf ein mit Mehl bestreutes Tuch, deckt ein warmes Tuch darüber und läßt sie so gehen. Dann werden sie in heißer Schmelzbutter oder in Backfett gebacken, und gleich, wenn sie herauskommen und noch ganz heiß sind, in gestoßenem Zucker gewälzt. — Schweinefett darf nie

angewendet werden, sondern nur Rinds- oder Hammelfett; doch schmeckt Letzteres nicht gut, daher es besser ist, halb Butter und halb Rindsfett zu nehmen. Auch die Butter muß vorher geschmolzen und ganz klar abgegossen werden.

249. Butterstriezeln.

Man nimmt ¼ Pfund Mehl, thut es auf ein Backbrett und macht in die Mitte ein kleines Loch. Dahinein thut man 4 Loth fein gesiebten Zucker, etwas Citronenschale, 4 Loth recht frische Butter, 1 ganzes Ei und ein Dotter, und arbeitet Alles zu einem Teig, der sich drehen läßt. Nun nimmt man immer etwas Teig, dreht mit der Hand auf dem Backbrett eine lange Striezel und formirt daraus Kränze und kleine Hirschgeweihe, wobei man immer mit dem Messer kleine Einschnitte macht, und bäckt sie in heißer Schmelzbutter schön gelb heraus, bestreut sie gleich mit Zucker und giebt sie zum Dessert.

250. Mandelplätzchen.

Es wird ¼ Pfund Butter zu Sahne gerührt, dann 2 Eidotter dazu gethan, das Weiße aber zu Schnee gequirlt und ½ Pfund süße Mandeln damit gestoßen, und nun, nebst ¼ Pfund gesiebten Zucker und etwas abgeriebener Citronenschale, zur Butter gegeben. Wenn Alles zusammen noch eine

Viertelstunde gerührt ist, so setzt man kleine Klümpchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech, legt auf jedes oben eine halbe abgeschälte Mandel und bäckt sie in einem nicht allzu heißen Ofen ganz weißgelb heraus.

251. Mandelplätzchen auf eine andere Art.

Man nimmt 1 Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker, worauf man vorher die Hälfte einer Citronenschale abgerieben hat, und 3 Eßlöffel voll recht guten Wein, knetet dieses Alles zu einem Teig, rollt ihn auf dem Backbrett einen halben Finger dick aus, sticht mit einem kleinen Glase Plätzchen davon aus und bäckt sie sehr langsam und hell in einem nicht allzu heißen Ofen, so daß sie mehr trocknen, heraus. Diese Plätzchen halten sich Jahr und Tag.

252. Butterprezeln.

Aus ½ Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, 4 Loth gesiebtem Zucker, 1 Ei und 2 Eßlöffel voll Wasser wird ein Teig geknetet, kleine Prezeln daraus geformt, diese mit Ei bestrichen, mit gröblich gestoßenem Kandis bestreut und auf einem Blech im Ofen gebacken.

253. Waffeln.

Es wird ½ Pfund Butter so leicht wie Schaum

gerührt, dann das Gelbe von 8 Eiern, ½ Pfund recht feines Mehl, 1 Tassenkopf warmer Sahne, das zu Schnee geschlagene Weiße der 8 Eier und 3—4 Eßlöffel voll recht gute Bärme dazu gethan. Diese Masse stellt man an eine Stelle, wo es immer dabei etwas gehen kann. Dann legt man das Waffeleisen über Kohlenfeuer, bestreicht es mit etwas Butter, die man in ein reines Leinwandläppchen bindet, und füllt mit einem Löffel von dem Teige so viel hinein, daß es überall hinkommt, jedoch nicht zu voll wird, läßt es auf beiden Seiten gelb backen und nimmt es dann auf eine Schüssel heraus. Die Waffeln bestreut man erst, wenn sie zu Tische gebracht werden, mit Zucker, indem sie sonst wieder weich werden. Am besten ist es, wenn man sie auf Papier in einen verschlagenen Ofen legen kann, bis sie alle gebacken sind oder gebraucht werden. Wenn der Teig zu dick und schwer werden sollte, so muß man lauwarme Milch zugießen, auch etwas Salz an den Teig, aber ja keinen Zucker thun, denn sonst bleiben die Waffeln weich.

254. Waffeln ohne Bärme.

Ein halbes Pfund Butter wird zu Schaum gerührt, 6 Eidotter und das zu Schnee geschlagene Weiße, 10 Loth ganz feines Mehl, eine Prise Salz und so viel lauwarme Milch dazu gethan, als zu

einem dünnen Waffelteige nöthig ist. Beim Bakken verfährt man ganz so, wie eben gezeigt wurde.

255. Coufern.

Ein halbes Pfund Mehl, ¼ Pfund gesiebter Zucker, das Gelbe von einer Citrone, 3 Eier, 4 Loth abgeklärte Butter und ½ Quart gute Milch werden mit ein paar Quirlen in einem recht großen Topfe zusammen geschlagen und dann in einem dazu gehörigen Eisen gebacken.

256. Aepfelscheiben.

Man nimmt hierzu recht schöne, mürbe Aepfel, schält sie und schneidet runde, nicht allzu dicke Scheiben davon, aus welchen man das Kernhaus nimmt, und sie, mit Zucker bestreut, eine Zeit lang liegen läßt. Dann nimmt man ½ Pfund Mehl, thut es in eine Schüssel und giebt 4 Loth gestoßenen Zucker dazu, läßt nun halb Wein und halb Weißbier kochen, brüht das Mehl unter beständigem Rühren zu einem dicken Teig, dem man höchstens nur 3 Eier geben darf, damit er ja nicht zu dünn wird. Dann taucht man einen Apfel in denselben und legt ihn in heiße Schmelzbutter, um zu proben, ob er auch nicht zu dick ist; sonst gießt man noch etwas gekochtes Bier zu. Der Teig muß süß schmecken, und wenn er nicht genug Zucker hat, muß man noch etwas hinzu thun; dann wird

er warm in Zucker gewälzt und so servirt. Man kann auch einen kalten Teig machen. Dazu nimmt man 6 Eier, welche mit 10 Löffel voll Mehl, Zukker nach Gutdünken und so viel Wein, als zu einem solchen Teige nöthig ist, zusammen gerührt werden. Man probirt gleichfalls mit einer Scheibe, und verfährt übrigens, wie eben gezeigt wurde.

257. Napfkuchen.

Es werden 12 Loth recht frische Butter zu Sahne gerührt. Dann thut man nach und nach 8 Eidotter, ¼ Pfund gesiebten Zucker, worauf die Schale einer halben Citrone abgerieben ist, ½ Pfund recht feines Mehl, das zu Schnee geschlagene Weiße der 8 Eier, und 4 Eßlöffel dicke Bärme dazu. Man richtet es so ein, daß man gerade 1 Stunde lang rührt; wenn jedoch die Bärme und der Eierschnee darin ist, so muß man gleich damit in eine mit Butter ausgestrichene Form eilen, dieselbe nur halb voll füllen, den Teig aufgehen lassen, und den Kuchen in einem gut ausgeheizten Ofen allmählich gar backen.

258. Napfkuchen mit Rosinen.

Eine halbe Metze Mehl, ½ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund große, und eben soviel kleine Rosinen, 8 Loth ganz fein gewiegte Mandeln, eine halbe Citronenschale, 5 Eier, eine Prise Salz, ¼ Quart warme Milch, und 4 bis 5 Löffel

Bärme werden ganz auf die nämliche Weise, wie eben gezeigt wurde, behandelt. Sollte die Masse zu dick seyn, welches zuweilen am Mehl liegt, so kann mit warmer Milch noch nachgeholfen werden.

259. Napfkuchen ohne Bärme.

Man rührt 12 Loth Butter zu Sahne, giebt nach und nach 5 Eidotter, 12 Loth feines Mehl, den Schnee der 5 Eiweiß, etwas Salz, 4 Loth kleine Rosinen, und soviel lauwarme Milch, daß der Teig wie ein dicker Plinzenteig ist. Mit diesem füllt man kleine mit Butter ausgeschmierte Förmchen halb voll, und bäckt sie bei mäßiger Hitze schön gelb.

260. Bacher Napfkuchen.

Man läßt Butter schmelzen und gießt sie ganz klar ab. Sobald sie wieder fest ist, rührt man ½ Pfund davon zu Schaum, giebt nach und nach 9 Eidotter, 1 Tassenkopf lauwarmer Sahne, 20 Loth feines Mehl, eine Prise Salz, das zu Schnee geschlagene Weiße der 9 Eier, und 3 Eßlöffel voll recht dicker Bärme dazu, läßt den Teig aufgehen und bäckt ihn wie die vorhergehenden.

261. Bacher Napfkuchen auf eine andere Art.

Ein halbes Pfund Schmelzbutter, wie bei dem vorigen Napfkuchen bereitet, 1 Pfund Mehl,

8 Eier, ein großer Tassenkopf voll Sahne, 4 Loth Zucker, die Schale einer halben Citrone, eine Prise Salz, und 3 Löffel Bärme werden wie bei den vorigen zubereitet.

262. Zwieback.

Von 3 Pfund Mehl, ¾ Quart lauwarmer Milch und ¼ Quart guter Bärme wird ein Hebestück angesetzt. Wenn dasselbe gut aufgegangen ist, so knetet man ½ Pfund frische Butter, 4 Loth gestoßenen Zucker, auf welchem man etwas Citronenschale abgerieben hat, nebst einer Prise Salz dazu, arbeitet es auf dem Backbrett noch tüchtig durch, und formirt nun lange Striezeln oder kleine Laibchen daraus, bestreicht sie mit geschmolzener Butter läßt sie noch einmal gehen, und bäckt sie dann schön hellgelb. Wenn man sie gebrauchen will, werden sie in der Mitte durchgeschnitten und auf dem Bleche geröstet. Auch kann man sie mit frischer Butter bestreichen, dick mit Zucker bestreuen, und dann rösten.

263. Kleine Theekuchen.

Ein Pfund fein gesiebter Zucker wird mit 6 ganzen Eiern ½ Stunde gerührt und ½ Pfund Kartoffel- und eben soviel feines Weizenmehl, nebst etwas auf Zucker abgeriebener Citronenschale dazu gethan. Die daraus formirten kleinen runden Kuchen werden nun

auf ein mit Butter oder Wachs bestrichenes Blech gesetzt und bei gelinder Hitze gebacken. Sie dürfen nicht braun oder dunkelgelb werden, indem sie am besten schmecken, wenn sie recht weiß sind.

264. Eine andere Art kleiner Theekuchen.

Man nimmt auf ein Backbrett ½ Pfund Mehl, ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker, 1 ganzes Ei, 1 Eidotter und 2 Eßlöffel voll süßer Sahne. Dieses wird zu einem Teig geknetet, mit dem Rudelholz eines halben Fingers dick ausgerollt, mit einem Glase Kuchen ausgestochen, diese auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, mit dem zurückgelassenen Eiweiß bestrichen und mit Zucker bestreut. Bei dem Backen wird dieselbe Hitze erfordert, wie bei den obigen Theekuchen.

265. Semmel zum Reiben.

Da man, besonders auf dem Lande, in manchen Gegenden nicht immer schönes Milchbrot bekommen kann, welches doch in einer Küche unumgänglich nothwendig ist, so rathe ich, diese Semmel sich von Zeit zu Zeit zu backen, um dadurch aus aller Verlegenheit zu seyn. Man nimmt 1 Metze Mehl, 1 Quart gute süße Milch und ¼ Quart recht dicke Bärme. Davon wird ein Hebestück angesetzt, und wenn es gehörig gegangen ist, mit ½ Pfund

geschmolzener und ganz rein abgeklärter Butter, nebst etwas Salz zu einem festen Teig gearbeitet, lange Küpfe (Schrippchen) davon formirt, noch einmal gehn gelassen, mit lauem Wasser bestrichen und in einem Backofen schön gar gebacken. Wenn sie nun so hart sind, daß sie sich reiben lassen, kann man sie in große Einmachegläser thun, in die Mitte einen hölzernen Löffel stecken, damit sie Luft haben, und die Gläser mit Papier, worein Löcher gestochen sind, zubinden. Ein Milchbrot zu 4 Pfennige wiegt ungefähr 5 Loth. Danach kann man sich dann einrichten.

Zehnter Abschnitt.

Von der Zubereitung verschiedener Compots, Cremes und Flameris.

266. Aepfel-Compot.

Hierzu nimmt man am besten gute Borsdorfer Aepfel. Wenn dieselben abgeschält sind, so setzt man sie mit so viel Wasser, daß sie mit demselben gleich stehen, etwas Citronenschale und so viel Zukker, als dazu nöthig ist, auf das Feuer. Wenn sie anfangen zu kochen, so muß man darauf sehen, daß sie ja nicht zerfallen, und die untern immer zuerst herausnehmen. Sind sie nun alle weich, so legt man sie auf eine Assiette und läßt die Sauce mit gereinigten und wohl verlesenen kleinen Rosinen noch einkochen, nimmt zuletzt auf ½ Quart Saft einen gehäuften Theelöffel voll Kartoffelmehl, rührt es, wenn der Arzt den Wein erlaubt, mit ein paar Eßlöffel voll davon an, giebt es zu der Sauce, läßt es noch einmal mit aufstoßen und gießt es dann über

die Aepfel. Man kann sie kalt und warm geben, wie es beliebt.

267. Aepfelmuß.

Zu diesem nimmt man die gewöhnlichen Mußäpfel, oder welche man eben hat, denn es passen sich alle dazu, setzt sie mit etwas Wasser auf und läßt sie nun weich werden. Dann schlägt man sie durch ein Sieb oder einen Durchschlag, thut gestoßenen Zucker, etwas an demselben abgeriebene Citronenschale und kleine Rosinen so viel dazu, als beliebt, und läßt es noch etwas kochen. Sollte es im Anfang zu dick seyn, so läßt man erst den Zucker und die Rosinen mit etwas Wasser ankochen, thut das Aepfelmuß dazu und läßt es noch eine Viertelstunde kochen.

268. Birnen-Compot.

Wenn die Birnen geschält sind, setzt man sie mit Wasser und Zucker, auch etwas Citronenschale, zum Feuer und läßt sie kochen. Entweder giebt man ein paar Löffel Syrup, oder, wer diesen nicht liebt, 1 Löffel voll gebrannten Zucker dazu, damit die Birnen Farbe bekommen. Sind sie alle weich, so verfährt man damit, wie bei dem Aepfel-Compot gezeigt wurde, und bringt sie kalt oder warm zu Tische. Auch von Birnen kann man ein

Muß machen, und es bleibt die Behandlung ganz mit jener der Aepfel gleich.

269. Pflaumen-Compot.

Die frischen Pflaumen werden eine kurze Zeit in heißes Wasser gelegt, damit man sie besser abschälen kann, dann drückt man die Steine heraus und steckt eine abgeschälte süße Mandel dafür hinein. Unterdessen kocht man zu ½ Metze Pflaumen ½ Pfund Zucker mit etwas Wasser, bis er spinnt, legt die Pflaumen hinein und läßt sie gar, jedoch nicht verkochen, nimmt sie mit einem Schaumlöffel behutsam heraus, läßt, wenn es nöthig ist, den Saft noch etwas einkochen und füllt ihn dann über die Pflaumen. Man kann auch zur Veränderung die Pflaumen, wenn sie abgeschält sind, mit Zukker weich kochen, sie dann durchschlagen, auf eine Assiette thun und mit in Wasser weich gekochten kleinen Rosinen bestreuen.

270. Kirschen-Compot.

Man läutert ½ Pfund Zucker mit etwas Wasser, dann thut man 1 Metze schöner süßer Kirschen, aus welchen die Steine herausgenommen wurden, dazu, und kocht sie weich und kurz ein.

271. Himbeeren-Compot.

Dazu wird der Zucker gleichfalls geläutert,

bis er spinnt, oder wenn man einen Tropfen davon auf einen Teller thut, derselbe stehn bleibt, giebt nun recht rein verlesene Himbeeren in denselben, schüttelt sie nur immer um und zerrührt sie nicht zu sehr mit der Kelle, und wenn man glaubt, daß sie gut sind, so nimmt man sie heraus. Sollte noch zu viel Saft darauf stehn, so müssen sie schnell gekocht werden, damit derselbe kurz einkocht.

272. Erdbeeren-Compot.

Dieser wird ganz auf die nämliche Weise bereitet, nur daß er besser schmeckt, wenn, mit Erlaubniß des Arztes, der Zucker mit Wein geläutert wird. Man braucht zu ½ Pfund Zucker nur 1 Tassenkopf voll Wein.

273. Aprikosen-Compot.

Hierzu wird der Zucker gleichfalls geläutert, bis er spinnt, dann die Aprikosen in zwei Hälften getheilt, solche dazu gethan, und wenn sie weich sind, mit dem Schaumlöffel heraus genommen. Der Saft wird noch etwas eingekocht und so über dieselben gegossen.

274. Pfirsich-Compot.

Manche Pfirsiche haben eine sehr dicke Schale, deshalb ist es gut, wenn man sie abschält. Sie

werden gleichfalls in zwei Hälften getheilt, und ganz so, wie die Aprikosen bereitet.

275. Hagebutten mit Rosinen.

Man nimmt hierzu recht schöne hellrothe und von den Haaren gereinigte Hagebutten, die man dann recht tüchtig wäscht und die Nacht hindurch in kaltes Wasser weicht. Darauf setzt man sie den andern Tag mit Zucker, etwas Citronenschale und Wasser bei. So wie sie etwas kochen, thut man große Rosinen dazu und läßt sie so lange auf dem Feuer, bis sie beide weich sind und die Sauce recht kurz eingekocht ist.

276. Compot von getrocknetem Obst.

Hierunter verstehe ich jede Obstsorte, welche die Patienten essen dürfen und die in den Gebrauchszetteln von den Herren Aerzten angegeben sind. Man wäscht das Obst mehrere Male mit warmen Wasser und setzt es dann mit kaltem und dem dazu gehörigen Zucker oder Syrup zum Feuer, giebt auch noch eine Rinde Schwarzbrot und etwas Citronenschale dazu. Ist nun dasselbe ganz weich, so nimmt man es aus der Sauce heraus, thut zu dieser etwas Kartoffelmehl, wie bei dem Aepfel-Compot gezeigt wurde, und gießt sie dann über das Obst. Man kann es als Compot zu den Braten und auch zu den Mehlspeisen geben.

277. Quitten-Compot.

Die Quitten werden mit einem recht scharfen Messer so dünn wie möglich abgeschält und die Kernhäuser herausgeschnitten; dann legt man in einer Kasserolle alle die Schalen und Kernhäuser auf den Boden, die in Viertel geschnittenen Quitten, nebst etwas Citronenschale und dem gehörigen Zucker dazu, und gießt kaltes Wasser darauf, nur daß man die Quitten, da sie sehr hart sind, weich damit kochen kann. Dann nimmt man sie heraus, besteckt sie mit abgeschälten, länglich geschnittenen Mandeln und legt sie zierlich auf eine Salatiere, kocht die Sauce noch recht tüchtig mit den Schalen und Kernen durch, und thut, wenn es nöthig ist, etwas mit kaltem Wasser verrührtes Kartoffelmehl dazu und giebt die Sauce darüber.

278. Weintrauben-Compot.

Dazu wird der Zucker gleichfalls geläutert, bis er Faden spinnt, dann die abgepflückten Traubenbeeren dazu gethan und weich und kurz eingekocht.

279. Melonen-Compot.

Die abgeschälten und von dem innern Mark gereinigten Melonen werden in beliebige Stückchen geschnitten und dieselben in dem mit Wein geläu-

terten Zucker weich gekocht. Wenn man sie herausgenommen hat, so kann man den Saft, im Fall es noch zu viel und derselbe zu dünn ist, etwas einkochen und dann über die Melonen geben.

280. Gurken-Compot.

Diese werden ganz auf die nämliche Weise behandelt, und nachdem sie von allem Mark und allen Kernen befreit sind, in Stückchen geschnitten. Sie schmecken eben so gut, wie die Melonen. Auch zu Salat geschnitten, mit feinem Oel und Zucker angemacht, kann man sie geben.

281. Mandel-Creme.

Man brüht und schält 4 Loth süße Mandeln, dann stößt man sie mit etwas süßer Sahne ganz zu Brei und rührt oder quirlt 4 Loth feines Mehl damit glatt. Wenn es nicht genug Sahne ist, so gießt man noch ein wenig zu, doch darf es nicht zu dünn seyn. Dann schlägt man 8 Eidotter, $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker und die übrige Sahne (es muß im Ganzen $\frac{1}{4}$ Quart seyn), nebst dem Schnee der 8 Eier, thut Alles in einen großen Topf, stellt es auf Kohlen und läßt es unter beständigem Schlagen mit dem Besen so heiß werden, daß es an die Finger brennt. Nun gießt man es auf eine flache Schüssel oder Schale und servirt es kalt.

282. Sahnen-Creme.

Es wird ein halber Eßlöffel voll Kartoffelmehl mit 15 Eidottern in einem Topfe mit dem Besen recht tüchtig geschlagen. Unterdessen kocht man 1 Quart Sahne mit ¼ Pfund Zucker, woran etwas Citronenschale abgerieben wurde, und gießt sie unter beständigem Rühren mit dem Besen zu den Eiern, läßt es auf den Kohlen noch etwas aufstoßen und gießt es auf die Assiette.

283. Chocolaten-Creme.

Man kocht 1 Quart Sahne mit 12 Loth Chocolate, worin weder Gewürz noch Vanille ist, und 4 Loth Zucker, wie zu einer gewöhnlichen Chocolate, quirlt 9 Eidotter mit einem halben Eßlöffel feines Mehl und ein paar Löffeln kaltes Wasser recht tüchtig durch, gießt die kochende Chocolate dazu, läßt es über dem Feuer noch etwas ziehen und gießt es dann auf die dazu bestimmte Assiette.

284. Creme mit Pumpernickel.

Ein Viertelpfund geriebener Pumpernickel, oder auch nur schwarzes Bauerbrot, wird in ¼ Pfund recht frischer Butter geröstet und dann zu 1 Quart Sahne, welche mit ¼ Pfund Zucker und der Schale von einer Viertel-Citrone gekocht wurde, gethan, noch einmal auf Kohlenfeuer gesetzt und dick ge-

kocht. Man gießt es auf eine recht flache Schüssel und garnirt es mit eingemachtem Obst. Auch kann man 4 Loth süße Mandeln recht fein stoßen und zu dem Creme thun.

285. Himbeeren-Creme.

Man kocht 1 Pfund Himbeeren mit 2 Tassenköpfen voll Wein und etwas Citronenschale ganz dick und streicht sie dann durch ein Haarsieb. Nun schlägt man 12 Eidotter mit 1 Eßlöffel voll Mehl, ½ Pfund fein gesiebtem Zucker und ¾ Quart leichtem Rothwein recht schäumig, giebt den erkalteten Saft der Himbeeren dazu und läßt es auf Kohlenfeuer noch unter beständigem Rühren ziehen; ganz zuletzt wird das zu steifem Schnee geschlagene Weiße von 6 Eiern dazu gethan und so auf die dazu bestimmte Assiette gegeben, worauf man es mit leichtem Biscuit garnirt. Auf diese Weise macht man von allen frischen Obstarten Creme's; doch bemerke ich hierbei, daß nur diejenigen, welchen der Arzt den Wein erlaubt, hievon Gebrauch machen können.

286. Wein-Creme.

Man thut 1 Quart guten Wein in einen großen Topf, giebt ½ Pfund gestoßenen Zucker, auf dem der vierte Theil einer Citronenschale abgerieben wurde, 18 Eidotter und einen halben Eßlöffel voll Kartoffelmehl dazu, setzt es auf Kohlenfeuer

und schlägt es mit dem Besen, bis es steigt und brennend heiß ist. Dann wird es in eine Assiette gegossen und kalt gesetzt. Auch dieser Creme kann nur mit ausdrücklicher Erlaubniß des Arztes gegeben werden.

287. Flameri von Kartoffelmehl.

Man nimmt von 1½ Quart guter Milch so viel weg, um 1½ Tassenkopf recht schönes Kartoffelmehl ganz dünn zu quirlen und eine kleine Hand voll süße Mandeln damit zu Brei zu stoßen. Nun setzt man die übrige Milch mit einem Stück Zukker, worauf etwas Citronenschale abgerieben wurde, auf das Feuer, und gießt unter beständigem Umrühren das verdünnte Kartoffelmehl nebst den Mandeln dazu, worauf man es ganz dick einkochen läßt. Dann nimmt man es vom Feuer, rührt den Schnee von 12 Eiern darunter und giebt es in ein mit kalter Milch ausgespültes Geschirr oder in eine Form, worauf man es an einen kalten Ort stellt, damit es recht steif wird, wenn man es zum Gebrauch herausstülpen will. Zur Sauce kann man 1 Quart Milch mit Zucker abkochen und von den Eidottern 6—8 Stück dazu quirlen.

288. Flameri von Weizenstärke.

Man nimmt 10 Loth feine Stärke, 10 Loth gestoßenen Zucker, 1 Quart gute Milch, etwas auf

Zucker abgeriebene Citronenschale und den Schnee von 15 Eiern. Die Zubereitung ist ganz wie bei den Flameris von Kartoffelmehl. Als Sauce kann man eine von den Obstsaucen, oder auch, wenn man es recht fein machen will und der Arzt es erlaubt, folgenden Schaum darüber geben: Man schlägt ½ Quart Wein mit 10 Eidottern und ¼ Pfund Zucker, woran etwas Citronenschale abgerieben wurde, so lange über Kohlen, bis es wie ein Schaum aussieht, läßt es unter beständigem Schlagen wieder kalt werden, und giebt es so zu dem Flameri.

289. Flameri von Sago.

Man brüht und reiniget 1 Pfund Sago wie zu der Suppe. Dann thut man ihn in kochende Milch, worin etwas gestoßene Mandeln und Zukker, worauf Citronenschale abgerieben wurde, und kocht ihn so steif, daß der Löffel darin stecken bleibt, gießt ihn in eine mit kalter Milch ausgespülte Form und setzt ihn zum Kaltwerden in den Keller. Eine kalte Kirsch- oder Himbeersauce dazu gegeben, macht ihn sehr angenehm.

290. Kalte Biscuitspeise.

Man kocht einen Wein-Creme nach Nr. 286, und giebt dann in die Form, in welcher man es machen will (am besten dazu ist eine tiefe Assiette),

einige Löffel voll Creme. Hierauf legt man ganz fein geschnittene Stückchen alten Biscuit, was etwa von Torten übrig bleibt, darauf, füllt wieder Creme darüber, und so fort, bis beides alle ist. Dann setzt man es in den Keller, und wenn es gebraucht werden soll, stülpt man es auf eine Schüssel und servirt es bei kaltem Abendessen.

291. Flameri von Himbeeren.

Man setzt recht reife Himbeeren in einer Porzellanschüssel so lange in den Keller, bis sie anfangen, Saft zu bekommen. Dann preßt man sie durch ein Tuch und nimmt auf 1 Quart Saft 12 Loth feine Weizenstärke, 12 Loth Zucker und etwas abgeriebene Citronenschale, rührt die Stärke mit etwas kaltem Saft dünn, setzt den übrigen mit dem Zucker auf das Feuer, und rührt, wenn er kocht, die Stärke dazu, mit welcher man ihn ganz dick und steif kochen läßt; dann wird es in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Assiette gethan und in den Keller gesetzt. Jede Obstart kann man dazu anwenden. Man giebt etwas kalte Himbeersauce dazu.

Elfter Abschnitt.

Von der Zubereitung einiger Getränke.

292. Kaffee von Cacao.

Man nimmt ¼ Pfund Cacaopulver, welches man bei den Conditoren bekommt oder sich auch selbst machen kann. Nun läßt man 1 Quart Wasser kochen, thut das Viertelpfund Cacao dazu und läßt es wie Kaffee kochen. Dann wird es durch ein Beuteltuch, wie es die Müller gebrauchen, in eine große weite Schüssel geseiht und in den Keller gesetzt. Wenn es ganz erkaltet ist, so nimmt man die Butter, welche sich oben angesetzt hat, ganz rein hinweg, gießt den Kaffee in einen reinen Porzellantopf, deckt ihn gut zu und hebt ihn zum Gebrauch in dem Keller auf. Er hält sich 2—3 Tage. Wenn man ihn gebrauchen will, so wird so viel, als man trinkt, frisch aufgekocht.

293. Kaffee von Roggen.

Wenn der Roggen recht rein verlesen und mit einem trocknen Tuche abgerieben ist, so wird er wie gewöhnlicher Kaffee, aber ja recht stark, gebrannt. Zum Kochen rechnet man 4 Tassen auf 2 Loth; diese kocht man lange und läßt sie dann setzen oder durch einen gewöhnlichen Kaffeebeutel laufen. Dieser Kaffee wird mit Zucker und Sahne getrunken und schmeckt sehr angenehm.

294. Chocolate mit Milch.

Man quirlt 4 Eidotter mit etwas kalter Milch ganz schäumig, setzt die übrige (es muß gerade 1 Quart seyn) auf das Feuer, und wenn sie kocht, so giebt man 12 Loth geriebene Chocolate, in welcher weder Gewürz noch Vanille ist, in die Milch, läßt sie unter beständigem Rühren noch recht gut durchkochen und quirlt die Eier dazu, womit man sie noch etwas ziehen läßt.

295. Chocolate mit Wasser.

Man nimmt eine dazu passende blecherne Chocolatenmaschine, oder, wenn man diese nicht hat, einen großen Topf. So viele Tassen, als man haben will, so viel kaltes Wasser nimmt man, und auf eine Tasse 2 Loth Chocolate, bricht sie in kleine Stücke und läßt sie auf Kohlen unter be-

ständigem Umrühren aufkochen. Dann nimmt man sie vom Feuer weg, und nachdem sie 10—15 Minuten gestanden hat, quirlt man sie ganz schäumig und füllt sie in warm gemachte Tassen.

296. Chocolate mit Wein.

Die Chocolate mit Wein wird ganz so bereitet, wie die Milch-Chocolate, nur daß man noch Zukker dazu nehmen und erst vom Arzte die Erlaubniß haben muß, ob man sie auch genießen darf.

297. Contang.

Man nimmt 4 Loth trocken geröstetes Mehl, 2 Loth Cacaobohnen, 6 Loth Zucker und 1 Quart Milch. Dieses quirlt man Alles zusammen und läßt es mit einander gut durchkochen. Dann werden 3 bis 4 Eidotter mit etwas frischem Wasser schäumig gequirlt, die Milch durchgeseiht, dazu gethan, und wie Chocolade getrunken.

298. Eiermilch.

Man läßt 1 Quart Milch, mit etwas ganzer Citronenschale und 3 ganz zu Muß geriebenen süßen Mandeln, nebst einer hinreichenden Menge Zucker, aufkochen. Man quirle dann 4 Eidotter mit einem Eßlöffel voll Wasser recht schäumig, gieße die kochende Milch dazu und gebe es wie Chocolade in Tassen.

299. Eierwasser.

Man nehme auf 1 Quart lauwarmes Wasser 4 Eidotter und eine beliebige Menge Zucker, quirle Alles zusammen und trinke es lauwarm oder auch abgekühlt.

300. Aepfeltrank.

Man schneide 5 Borsdorfer Aepfel in Viertel, gebe 4 Loth kleine Rosinen und etwas Zucker dazu, gieße 1 Quart Wasser darauf und lasse sie 1 Stunde lang kochen. Durchgeseiht und abgekühlt schmeckt es sehr angenehm. Die Aepfel dürfen nicht geschält, das Kernhaus nicht herausgeschnitten und auch während des Kochens nicht zerdrückt werden.

301. Kirschtrank.

Man kocht 1½ Pfund süße schwarze Kirschen mit einem Quart Wasser und etwas Citronenschale ganz weich, quirlt das Fleisch recht gut von den Steinen, gießt noch etwas kochendes Wasser auf dieselben und läßt es dann durch ein Haarsieb laufen. Nun thut man hinreichend Zucker daran, und trinkt es kalt oder lauwarm, wie es die Umstände erfordern.

302. Himbeertrank.

Man kocht ½ Pfund Himbeeren mit 1 Quart Wasser ½ Stunde lang, gießt es durch ein Haar-

sieb, giebt Zucker dazu, und trinkt es kalt oder warm.

303. Reißwasser.

Vier Loth gereinigten Reiß kocht man mit einem Quart Wasser und einem Stücke Zucker eine Stunde lang. Dann wird es durch ein reines Tuch gegossen, und kalt oder warm getrunken.

Zwölfter Abschnitt.

Von der Zubereitung eingemachter Früchte.

304. Himbeermuß.

Man nimmt recht schöne reife Himbeeren, und rechnet auf 1 Pfund derselben ½ Pfund Zucker, welchen man in Stückchen schlägt, mit den Himbeeren zugleich in eine Kasserolle thut, und auf Kohlen so lange kochen läßt, bis ein Tropfen davon, auf einen Teller getröpfelt, steif stehen bleibt. Wenn dieses Muß etwas abgekühlt ist, füllt man es in Gläser, läßt diese über Nacht offen stehn, und bindet sie dann mit Papier zu, in das man mit einer Stricknadel mehrere Löcher sticht.

305. Himbeergelee.

Hierzu nimmt man gleichfalls recht reife Beeren, thut diese in einen neuen Topf mit einem fest passenden Deckel, und setzt denselben in einen Kessel

mit kochendem Wasser, welches aber nicht so hoch steigen darf, daß es in den Topf hinein kochen könnte. Hier läßt man es stehen bis sich der Saft zeigt, welchen man immer behutsam abgießt, damit man ihn recht klar erhält; setzt den Topf wieder in das kochende Wasser, und fährt auf diese Weise fort, bis kein Saft mehr darin ist. Dann wiegt man den Saft, und nimmt zu einem Pfund desselben $\frac{3}{4}$ Pfund vom feinsten Zucker, setzt diesen mit dem Saft in einer Kasserolle auf Kohlenfeuer, und kocht es so lange, bis es, erkaltet, Gelee wird, gießt ihn, etwas verkühlt, in Einmachegläser, und stellt ihn an einen kühlen, aber trockenen Ort, wo er sich Jahre lang gut erhält.

306. Kirschen einzumachen.

Aus den großen süßen Kirschen macht man mit einer Federpose die Steine heraus, nimmt auf jedes Pfund derselben $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, kocht es in einer Kasserolle auf Kohlenfeuer so lange, bis es anfängt steif zu werden, und hebt diese Kirschen nun, in Gläser oder in steinerne Töpfe gefüllt, zum Gebrauch auf.

307. Kirschsaft.

Da die sauren schwarzen Kirschen nicht erlaubt sind, so bedient man sich hierzu der süßen schwarzen Kirschen, welche man von den Kernen befreit,

und in einem porzellanenen Napfe 24 Stunden in den Keller setzt. Nach Verlauf dieser Zeit preßt man die Kirschen durch ein reines leinenes Tuch, und nimmt zu 1 Pfund Saft ⅜ Pfund Zucker, setzt es über gelindes Kohlenfeuer und kocht es bis zum dritten Theil ein; wenn es kalt ist, füllt man es in gut ausgetrocknete Flaschen, welche man mit Papier bedeckt, nach 3 bis 4 Wochen aber, wenn man sieht, daß der Saft gut geblieben ist, pfropft man sie fest zu und hebt sie im Keller auf.

308. Aprikosen einzumachen.

Man nimmt hierzu noch nicht ganz reife Aprikosen, welche aber doch schon ganz gelb sind, schneidet sie in der Mitte durch, legt sie in kochendes Wasser und läßt sie nur einmal darin aufwallen, hebt sie dann mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie auf ein reines Tuch und läßt sie ganz trocken werden. Nun wiegt man die Aprikosen, nimmt eben so viel Zucker, läutert ihn mit ein wenig Wasser, legt die Aprikosen hinein und läßt sie so lange kochen, als ein hartes Ei Zeit braucht. Wenn dieses geschehen ist, so legt man sie in eine Assiette, worin man dieselben über Nacht stehen läßt. Des anderen Tages kocht man sie etwas länger, und wiederholt es auch am dritten Tage. Dann legt man die Aprikosen in ein dazu bestimmtes Glas, kocht den Saft mit einem Stückchen Citronenschale dick, giebt ihn über

die Aprikosen, läßt sie eine Nacht offen stehen, verbindet dann das Glas mit Papier, worin einige Löcher gestochen sind, und stellt es an einen kühlen, aber trockenen Ort. Man muß öfters nachsehen, und wenn man glaubt, daß sie verderben könnten, so muß man sie wieder aufkochen.

309. Ananasse einzumachen.

Man schält die Ananasse ganz fein ab, und zerschneidet sie in feine Scheiben, nimmt auf ein Pfund derselben ¾ Pfund Zucker, welchen man mit einigen Eßlöffeln voll Wasser so lange kocht bis er Fäden spinnt, legt dann die Früchte hinein und kocht sie darin weich, thut sie mit einem silbernen Löffel in ein Einmacheglas, kocht den Saft zu Syrup und giebt ihn darüber. Auch kann man die Ananasse in trocknem Zucker aufbewahren. Hierzu nimmt man vom feinsten weißen Zucker, stößt und siebt denselben, bestreut den Boden eines Zukkerglases eines Fingers dick damit, legt die abgeschälten und in ganz dünne Scheibchen geschnittenen Früchte neben einander darauf, dann wieder Zucker, und wiederholt dies abwechselnd, bis die Scheiben auf diese Weise verbraucht sind. Nun wird oben gleichfalls eine recht dicke Schicht Zukker gestreut, das Glas mit Papier fest zugebunden, und an einem kühlen, aber ja recht trocknen Orte aufbewahrt.

310. Melonen einzumachen.

Hierzu nimmt man die Melonen, wenn sie noch ganz hart sind, schält das Grüne davon ab, befreit sie von dem Kerngehäuse, schneidet sie in beliebige Stückchen und legt sie in eine tiefe porzellanene Schüssel. Nun läutert man Zucker (auf 1 Pfund Melone 1 Pfund Zucker), so daß er Faden spinnt, wenn man ihn mit dem Löffel in die Höhe zieht, und gießt ihn so über die Melonen. Dieses wiederholt man 3 Mal. Das letzte Mal muß man die Melonen proben, ob sie etwa zu hart sind: dann kann man sie etwas mitkochen lassen, doch muß man sich in Acht nehmen, da sie sehr leicht zu weich werden. Zuletzt wird der Saft zu dickem Syrup gekocht und über die Früchte, welche man in Zuckergläser gelegt hat, gegossen, mit Papier, worein mit einer Stricknadel Löcher gestochen sind, zugebunden und an einen kühlen trocknen Ort gesetzt.

311. Reines-Claudes einzumachen.

Diese Früchte werden, wenn sie noch nicht ganz weich sind, mit den Stielen vom Baume genommen, in kochendem Wasser einmal aufgewellt, und auf ein reines Tuch gelegt, bis sie ganz abgetrocknet sind. Wenn sie ganz erkaltet sind, so werden sie gewogen und zu 1 Pfund Reines-Claudes

¾ Pfund Zucker genommen; derselbe wird geläutert, die Früchte etwas darin mitgekocht, dann nach 24 Stunden abermals, und dieses dreimal wiederholt, hierauf in ein Zuckerglas gelegt, der Saft zu dickem Syrup gekocht, und eben so aufbewahret, wie bei den Aprikosen Nr. 308. gezeigt wurde.

312. Birnen einzumachen.

Hierzu nimmt man am liebsten Muscateller, oder Poires blanches. Erstere werden zwar reif, aber ja gleich vom Baume weg, damit sie nicht weich werden, genommen. Diese schält man ab, läßt aber die Stiele daran. Nun kocht man zu einer Metze Birnen 1 Quart Wasser mit 1 Pfund Zucker und etwas Citronenschale auf, legt die Birnen hinein und kocht sie so lange, bis sie, wenn man mit einem Strohhalm hineinsticht, sich weich stechen. Dann werden sie mit einem Schaumlöffel herausgenommen, und wenn sie ganz kalt sind, in Zuckergläser oder Steintöpfe gelegt, die Sauce noch etwas dicker gekocht und ausgekühlt darüber gegossen. Die Poires blanches jedoch müssen noch nicht ganz reif seyn, wenn man sie einmachen will; sie werden abgeschält und in der Mitte durchgeschnitten. Uebrigens verfährt man eben so damit, wie bei den Muscateller gezeigt wurde.

313. Pflaumen einzumachen.

Man nimmt hierzu recht große reife, jedoch nicht schon weiche Pflaumen, übergießt sie mit kochendem Wasser, zieht die Haut ab und nimmt die Steine heraus. Nun kocht man zu einem Pfunde Pflaumen 1 Pfund Zucker mit ¼ Quart Wasser zu Syrup, legt die Pflaumen dazu, läßt sie etwas, aber ja nicht ganz weich kochen, nimmt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus, kocht den Saft dick und gießt ihn so über die Pflaumen. Dieses wird 2—3 Mal wiederholt, worauf die Früchte in Gläsern oder Steintöpfen aufbewahrt werden.

314. Pflaumenmuß.

Dazu nimmt man recht reife Pflaumen, befreit sie von den Häuten und Steinen auf eben gezeigte Art und kocht sie, auf 1 Pfund Pflaumen ¼ Pfund Zucker, über gelindem Kohlenfeuer und unter beständigem Umrühren ganz dick und mußig. Man sieht dann nach, ob sie nach einigen Tagen keinen Saft ziehn, in welchem Falle sie noch einmal gekocht werden. Alsdann verwahrt man sie in Steintöpfen an einem trockenen Orte. Dieses Muß ist zu Mehlspeisen und Backwerk besonders zu empfehlen, da es sehr fein schmeckt und auch gut aussieht.

315. Aepfel-Marmelade.

Man nimmt recht schöne saftige Borsdorfer Aepfel, schneidet sie in Viertel und setzt sie mit Schale und Kerngehäuse in Wasser auf gelindes Kohlenfeuer, wo man sie, ohne sie zu zerrühren, weich kochen läßt. Alsdann streicht man sie durch ein Haarsieb, nimmt zu 1 Pfund Aepfel ¾ Pfund Zucker und kocht es so lange mit einander, bis es dick wird. Dann schäumt man es rein ab, thut die Schale von einer halben Citrone dazu und kocht es noch so lange, bis, wenn man einen Tropfen davon auf einen Teller thut und er kalt ist, derselbe erstarrt. Nun läßt man es etwas abkühlen und füllt es in Gläser oder steinerne Töpfe.

316. Quitten-Marmelade.

Die Quitten werden in Wasser ganz weich gekocht, die Haut davon abgezogen, auf einem Reibeisen gerieben und durch ein Haarsieb gestrichen. Dann läutert man, so schwer als das Quittenmark wiegt, Zucker mit dem Wasser, worin die Quitten gekocht worden sind, thut das Mark dazu und kocht es über schwachem Kohlenfeuer so lange, bis es sich von der Kasserolle ablös't, thut es in Schachteln und hebt es zum Gebrauch auf.

317. Hagebutten-Marmelade.

Man schneidet die Hagebutten in der Mitte durch, nimmt die Kerne und Haare davon heraus und wäscht sie mehrere Male in kaltem Wasser ab, läßt sie in einem Durchschlage rein ablaufen und stellt sie so lange in den Keller, bis sie anfangen, ganz weich und teigig zu werden, wozu oft mehrere Tage erforderlich sind. Wenn sie nun ganz weich sind, so werden sie mit einem starken Löffel durch ein Haarsieb gestrichen, dann nimmt man zu 1 Pfund Mark 1 Pfund Zucker, läutert ihn mit etwas Wasser, bis er Faden zieht, nimmt ihn vom Feuer und rührt, wenn er nur noch lauwarm ist, die Hagebutten dazu, setzt es wieder auf Kohlenfeuer und läßt es noch eine Viertelstunde kochen. Dann füllt man es, halb abgekühlt, in Gläser, bindet diese, wenn es ganz kalt ist, mit Papier zu, worein mit einer Nadel Löcher gestochen werden, und stellt es an einen trocknen kühlen Ort.

Vergleichung der verschiedenen Maaße und Gewichte, so wie der verschiedenen Ausdrücke und Benennungen.

Bei den Milchbroten findet man die Quantität meistens nach dem Preise in Silberpfennigen angegeben. Zu dem Ende bemerke man, daß 1 preußischer Thaler 30 Silbergroschen und 1 Silbergroschen 12 Silberpfennige hat, so daß 5 Silberpfennige so viel als 4 sächsische Pfennige, und 6 Silberpfennige 7 rheinische Pfennige ausmachen. Ein Milchbrot zu 4 Silberpfennigen wiegt zur Zeit ungefähr 6 Berliner Loth.

Die hier gebrauchten Maaße und Gewichte sind nach Berliner Art gerechnet. Um aber Jeden, der hiermit nicht bekannt ist, in den Stand zu setzen, seine Quantitäten richtig zu nehmen, so wird hier nachstehende Vergleichungs-Tabelle gegeben.

Es ist nämlich der Berliner Scheffel in 4 Viertel (Viert), das Viertel in 4 Metzen und die Metze in 4 Mäßchen getheilt.

Scheffel.	Viertel.	Metze.	Mäßchen.
1	4	16	64
	1	4	16
		1	4

Uebrigens hat dieser Scheffel ungefähr 2759 Pariser Kubikzoll, die Berliner Metze also 172½ Pariser Kubikzoll. Das Berliner Quart dagegen hat 56 Pariser Kubikzoll, und es machen daher 118 Berliner Metzen so viel als 345 Berliner Quart, oder 13 Berliner Metzen = 38 Berliner Quart, oder 1 Berliner Metze ungefähr so viel (etwas weniger) als 3 Berliner Quart.

Es stimmen ungefähr überein:

1 Berl. Quart mit 1 Amsterdamer Pot od. Mirgel.
3 — — — 1 Braunschweiger Stübchen.
3 — — — 5 Breslauer Quart.
13 — — — 12 Clever Kannen.
9 — — — 8 Cöllner Kannen.
7 — — — 6 Culmer Stofen.
9 — — — 11 Dänischen Pott.
7 — — — 5 Danziger Weinstofen.
49 — — — 25 Danziger Bierstofen.
4 — — — 5 Dresdner Kannen, auch mit 4 Duderstädter Weinmaaßen.
18 — — — 19 Duderstädter Biermaaßen.

4 Berl. Quart mit 3 Neuen Maaßen zu Frankfurt am Main.
3 — — — 2 Alten Maaßen zu Frankfurt am Main.
3 — — — 2 Fuldaer Maaßen.
3 — — — 2 Hamburger Kannen.
5 — — — 3 Hannöverschen Kannen oder Maaßen, oder auch mit 6 Hannöverschen Quartieren.
5 — — — 3 Heidelberger Eichmaaßen.
3 — — — 2 Heidelberger Zapfmaaßen.
Heiligenstadt wie Duderstadt.
7 — — — 6 Leipziger Visirmaaßen.
1 — — — 1 Leipziger Schenkkanne.
12 — — — 5 Lithauischen Garnitzen.
1 — — — 1 Mainzer Weinmaaß.
7 — — — 4 Mainzer Biermaaßen.
13 — — — 15 Mühlhauser Weinmaaßen.
3 — — — 4 Mühlhauser Biermaaßen.
8 — — — 9 Münchner Maaßen.
13 — — — 7 Nordhauser Maaßen.
1 — — — 1 Nürnberger Visirmaaß.
10 — — — 11 Nürnberger Schenkmaaßen.
3 — — — 2 Stuttgarter Helleichmaaßen.
6 — — — 5 Wiener Maaßen.
1 — — — 1 Würzburger Trübeichmaaß.

Hinsichtlich der Gewichte bemerke man:

Ein Berliner (Handels-) Pfund hat 468½ Gramme oder

oder 131328 Cöllnische Stichpfennige oder 9747 Asse des Holländischen Troygewichts, und es vergleichen sich demnach ungefähr:

58 Berl. Pfd. mit 55 Amsterdamer (Handels=) Pfd.
58 — — — 55 Breslauer Pfund.
1 — — — 1 Cöllner Pfund.
50 — — — 47 Dänischen Pfund.
12 — — — 13 Danziger Pfund.
1 — — — 1 Emdner Pfund.
61 — — — 63 Englischen Pfund.
13 — — — 12 Frankfurt a. M. Pfund.
70 — — — 67 franz. Pfd. **Poids de marc.**
30 — — — 29 Hamburger Pfund.
1 — — — 1 Mühlhauser Pfund.
6 — — — 5 Münchner Pfund.
11 — — — 10 Nürnberger Pfund.
5 — — — 4 Wiener Pfund.

Uebrigens hat der Berliner Centner 110 Berliner Pfund, das Pfund 32 Loth und das Loth 4 Quentchen.

Folgende Wörter, an verschiedenen Orten gebräuchlich, sind gleichbedeutend, als:

dämpfen = schwitzen = stoben = schmoren,
in Butter braten = in Butter backen = in Butter
rösten,
Zwiebeln = Bollen,

